

pizza e pasta

ITALIANA

n°05

Maggio

2023

www.pizzaepastaitaliana.it

anno XXXIV





La Pizza e il colore secondo Sanfelici

Sanfelici
PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ

www.sanfelici.it

ACCENDETE i FORNI
stiamo ARRIVANDO!

TUTTOFOOD
MILANO

8-11 MAGGIO 2023
PAD 5 - N05 P10



INFO



Marco Quintili

Stefano Miozzo

VI ASPETTIAMO NUMEROSI, NON MANCATE!

MOLINO MAGRI e Marco Quintili presenteranno la novità del 2023: **ROUTE36**, la farina specifica per pizza a Ruota di Carro, per impasti davvero estensibili! Venite e provatela voi stessi! Non mancheranno poi gli intramontabili MOLINO MAGRI: **DOPPIAESSE**, sempre con Marco Quintili, per la pizza Napoletana Contemporanea e **CROCKIZZA** interpretata nelle sue varianti da Stefano Miozzo.

LA SCIENZA
DELLA MACINAZIONE



www.molinomagri.com

#pizza #lascienzadellamacinazione #molinomagri1929



molinomagri[®]
LA TUA FARINA DAL 1929 ITALY

4	PIZZA E PASTA ITALIANA	
	MAGGIO	2023
AZIENDE		
Cerutti Inox		p. 75
Cuppone		p. 93
Demetra		p. 39
Di Marco Corrado Srl		p. 19
Dr. Shär		p. 47
Farm Frites		p. 35
Gi.Metal		p. 31
Grandi Molini Italiani		p. 85
Host Milano		p. 98
Industria Alimentare Tanagrina Srl		p. 57
Industria Molitoria Perteghella		p. 73
Italforni		pp. 23, 79
La Torrente		p. 9
Lira Srl (Ristoparma)		p. 89
Millberg		p. 83
Molino Agugiaro		p. 29
Molino Braga		p. 63
Molino Casillo		p. 25
Molino Cosma		p. 13
Molino Dalla Giovanna		p. 43
Molino Denti		p. 67
Molino Magri		p. 3
Molino Naldoni		p. 59
Molino Pasini		p. 7
Novaltec		p. 49
Rinaldi Superforni		p. 100
Sacar Srl		p. 97
Sanfelici Franco		p. 2
Sirman		p. 69
Sitta		p. 53
Sunmix		p. 99
Trinka Srl (Molecola)		p. 11
Vito Italia		p. 55

— Sommario —

6
EDITORIALE
di Antonio Puzzi

8
PRIMA PAGINA
a cura della redazione

10-12
PIZZA NEWS
a cura della redazione



17
**“5 Cerchi”, un
approccio virtuoso
e consapevole**
a cura della Scuola Italiana Pizzaioli

20
RISTORAZIONE DOMANI
**Dal cuciniere
allo chef:
chi lavora
in una cucina?**
di Giampiero Rorato

26
**Green washing
o green economy?**
di Domenico Maria Jacobone



36
**La rete della
responsabilità**
di Francesco Sottile (SlowFood Italia)



44

Legumi e sostenibilità: coltivare la salute dell'ambiente

di Caterina Vianello



Un green trail a TuttoFood: per imparare a riconoscere la sostenibilità

a cura della redazione

54

Storie di pizza: intervista a Raffaele Pizzoferro

di Noemi Caracciolo

60

Storie di pizza: intervista a Francesco Maiorano

di Noemi Caracciolo

64

LA BIRRA

La miglior birra per la pizza...forse non esiste

di Alfonso Del Forno

70

L'olio Evo italiano, tesoro da valorizzare

di Giampiero Rorato

76

Il pop up MAMM - il giro d'Italia a kmo

di Domenico Maria Jacobone

80

Tonno e salmone: una sostenibilità possibile?

di Caterina Vianello

86

La parola ai pizzaioli

a cura della redazione

90

Il Campionato Mondiale della Pizza

2023

a cura della redazione

96

Un libro al mese

a cura della redazione

LE AZIENDE INFORMANO

Marana Forni _____ p. 95

Editoriale

Antonio Puzi

Che cos'è il cibo? È questa una delle domande che da più tempo mi affascina e che porta ogni volta a riflessioni e conclusioni diverse. Tra le mie prime esperienze di contatto col cibo, un ruolo fondamentale ha avuto la frequentazione della vecchia salumeria di mia zia, recentemente venuta a mancare, a cui voglio dedicare queste poche righe. Il bancone di Chicchina – così era conosciuta – era uno scrigno di saggezza enogastronomica con salumi e formaggi selezionati direttamente da lei, come per la pasta e le altre referenze: poche varietà, perché la competenza della scelta spettava a chi faceva questo per mestiere. Nella sua lunga carriera, Chicchina aveva insegnato a generazioni diverse di clienti cosa volesse dire stagionalità, spiegando con parole semplici e dirette quando era il tempo giusto per gustare qualcosa. La salumeria di Chicchina era un luogo dove la sostenibilità era di casa. Ed è proprio di sostenibilità che le colonne di questo giornale vogliono parlare questo mese. Abbiamo appena concluso l'edizione del trentennale del Campionato mondiale della pizza, i cui dibattiti sono stati tutti incentrati su questo tema: il valore del lavoro ben fatto, ben organizzato e ben retribuito; l'impegno delle aziende della filiera agroalimentare per salvare la nostra vita su questo pianeta; la pizza, prodotto dell'economia circolare sulla cui preparazione pesano molteplici responsabilità, alla ricerca dell'equilibrio tra scelte degli ingredienti, modalità di cottura e richieste del mercato. Di sostenibilità vogliamo continuare a parlare dunque in questo numero, interrogandoci su cosa significhi davvero questa parola e su quanto invece sia facile scendere nel green washing. L'obiettivo non è quello di "smascherare i cattivi" bensì essere di supporto a chi lo desidera per imparare a scegliere liberamente da che parte stare.

Il mio augurio di questo mese è quello di saper scegliere il giusto tempo per ogni cosa, avendo cura di comprendere cosa renda davvero bella – oltre che lunga – la nostra vita sulla Terra.

Un affettuoso saluto,
nio

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**

Autorizzazione Tribunale di Venezia n.1019 del 02/04/1990

Anno XXXIV - n.5 maggio 2023 - Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE

Massimo Puggina

DIRETTORE ONORARIO

Giampiero Rorato

DIRETTORE RESPONSABILE

Antonio Puzi

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Lorella Di Vilio

PUBBLICITÀ

Caterina Orlandi

REDAZIONE

Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE) Tel. 0421/212348

- Fax 0421/81007 - E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it

www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO

Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi
— Mediagrab lab

DIGITAL PUBLISHING

Maura Trolese
— Mediagrab lab

IN COPERTINA

Illustrazione di Pepe Serra

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.

Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello,
Alfonso Del Forno, Luciano Cescon.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.),
P.M.Q. Steve Green (U.S.A.).

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348

dal lun. al ven.: 10:00 – 12:00 / 15:00 – 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178

Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A

abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.

Questa testata è associata a



PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:

ITALIA Pizza e Pasta Italiana;

U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.

TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007



LA LINEA SOFFIO RADDOPPIA

TIPO 0 E TIPO 1 PER MEDIA E LUNGA LIEVITAZIONE
PER UNA PIZZA CROCCANTE DAL BORDO ALTO ED ALVEOLATO

prima pagina



Grande successo di IONICS al Campionato Mondiale della Pizza di Parma

Il pulitore ad acqua di nuova generazione, IONICS, è l'innovativo sistema di pulizia ecologico che utilizza la forza dell'acqua ionizzata per pulire e igienizzare le superfici dure. Il dispositivo è stato utilizzato con successo ed estrema efficacia, in occasione del Campionato Mondiale della Pizza da poco conclusosi a Parma, dai giudici in ogni postazione di gara per pulire e sanificare tutte le superfici di lavoro in modo rapido, ecologico ed in completa sicurezza per operatori e alimenti.

Notevole l'interesse suscitato e moltissimi i professionisti che hanno visitato lo stand entusiasti del nuovo pulitore rivelatosi ideale per detergere e sanificare in modo veloce e green, senza l'uso di prodotti chimici. Grazie a IONICS pulire e sanificare solo con l'acqua ora è possibile. Toccare con mano l'efficacia di IONICS è sorprendente!

Per informazioni:
www.ionics.eu

La primavera per Seu Pizza Illuminati si preannuncia ricca di novità

Dal 17 aprile è disponibile il nuovo menù, che per la prima volta, prevede la possibilità di affidarsi totalmente alla creatività di Pier Daniele Seu, optando per un percorso a degustazione di 7 portate più il dessert, al costo di € 60, bevande escluse. Ancora una volta Pier Daniele reinterpreta i sapori della primavera in maniera assolutamente personale e identitaria, rafforzando la propria cifra stilistica mediante quel connubio tra estetica e creatività, che è stato da sempre il suo linguaggio d'elezione. Tra i fritti, solo per citarne alcuni, troviamo la Lasagnetta Vignarola (besciamella di piselli, carciofo arrostito e fior di latte, servita con crema di fave, pecorino e baby leaf), rivisitazione del celebre piatto di tradizione romana; Il Pollo al Curry (sfilacci di pollo in salsa curry con mandorle, serviti con crema di cocco allo zenzero e prezzemolo riccio); Burro e Alici (risotto in crosta alle alici, ripieno di fior di latte e servito con crema al burro e zeste d'arancia). Il "Wheely", trancio di pizza cotto al ruoto, è proposto in due versioni: Parmigiana (melanzane fritte, San Marzano, fior di latte e parmigiano, servito con pesto fatto in casa e besciamella); Rawburger (tartare di vitellone marinata con capperi, alici e prezzemolo, servita con misticanza, pomodoro, insalata, crema al cheddar e crumble al formaggio).





la TORRENTE

il buon pomodoro italiano

"Gli artisti della pizza".



Sarà un anno da leccarsi i baffi. C'è una ghiotta novità che darà più sapore al nuovo anno, un calendario che porterà la giusta nota di colore. Tante idee da assaporare ogni mese con i nostri dodici "Artisti della pizza". Maggio è stato dedicato al nostro caro pizzaiolo Luca Brancaccio che con la sua pizza "Allo scarpariello" ha lasciato tutti a bocca aperta.

scopri di più



Servizio Clienti
800 944 149

www.latorrente.com - info@latorrente.it



a cura della redazione

Il Delicate Monocultivar Maurino del Frantoio Franci è il Magnifico 2023, l'olio Migliore d'Europa

"Il Magnifico", l'Oscar dell'Olio 2023, è stato assegnato al Frantoio Franci di Montenero d'Orcia per il Delicate Monocultivar Maurino, premiato come Miglior Extravergine d'Europa.

Una cerimonia densa di emozioni, quella che si è tenuta alle Cantine Antinori di San Casciano Val di Pesa il 17 Marzo, a cinque anni esatti dal Premio Alla Carriera "Marco Mugelli Award" de Il Magnifico conferito a Fernando Franci, fondatore del Frantoio nel 1958.

"Un premio tanto desiderato quanto inaspettato, il Magnifico, dopo la raccolta così complicata che abbiamo affrontato, probabilmente la più difficile della nostra carriera. Ed il Maurino è uno dei prodotti di cui quest'anno andiamo più fieri, una varietà di grande potenzialità e complessità, che lavoriamo con cura ed attenzione, nel rispetto delle sue peculiarità e dei nostri standard di qualità; questa è una cultivar, infatti, di difficilissima interpretazione, perché la sua finestra di maturazione ottimale è di brevissima durata e questa variabile rende molto arduo individuare il momento perfetto per la raccolta", così Giorgio Franci, titolare del frantoio, commenta l'ambitissimo premio oleario.

"Una grande emozione premiare come il Magnifico Giorgio Franci e la sua azienda di Montenero d'Orcia, che finalmente centra la vittoria con un olio profumato ed intenso che lascia il palato eccitato con un finale pulito e persistente. È l'olio che nessuno deve farsi mancare", ha dichiarato Matia Barciulli, presidente del premio.

www.frantoiofranci.it

@frantoiofranci



Greenology® e la semiotica del menù

*I consigli per inserire in menù
piatti 100% vegetali in modo
inclusivo e conquistare
nuovi pubblici*

Greenology®, l'arte della cucina a base vegetale, si arricchisce di nuovi contenuti. Il progetto di Bonduelle Food Service, nato con l'obiettivo di promuovere l'alimentazione vegetale nelle cucine professionali, presenta "Semiotica del menù", una guida veloce per inserire piatti vegetali in menù, senza segmentare, in modo inclusivo, così da conquistare nuovi pubblici.

La ristorazione è sempre più interessata a includere piatti 100% vegetali nel proprio menù, trainata dalla domanda crescente della clientela, che predilige portate senza carne. Le motivazioni di questo trend sono diverse: salutistiche, legate a intolleranze o allergie, o per una scelta etica. Ma come vanno indicate a menù queste pietanze perché siano accattivanti per molti e non segmentanti? A questa domanda risponde Fabio Asti, Executive Chef Bonduelle Food Service dal 2017, anche con un contributo video disponibile sulla piattaforma Greenology®.

Per sviluppare un menù a base vegetale che non escluda potenziali pubblici, tra chi non segue una dieta vegetariana o vegana, è importante utilizzare una comunicazione inclusiva.

Inserire a fianco del nome del piatto la dicitura vegano o vegetariano non sempre è la strategia giusta. Chi non segue un regime alimentare vegano o vegetariano infatti tende spesso ad associarlo a portate povere di gusto e poco sazianti. Sulla piattaforma Greenology® sono tantissime le ricette 100% vegetali, gustose e colorate, in grado di sfatare queste credenze.

In generale puntare sulla descrizione dei piatti e sui sapori è sempre una strategia vincente. Usare quindi termini come dolce, delicato, saporito, aromatizzato e così via. Stesso discorso vale per la consistenza, il colore, la tecnica di cottura impiegata.

SCEGLI L'ITALIANA VERA



100% ITALIANA



L'UNICA IN ACQUA
MINERALE NATURALE



ATTENTA
ALL'AMBIENTE



CUORE
SOLIDALE



visita il nostro sito



MOLECOLA
ITALIANA VERA

a cura della redazione

Molino Pasini a Tuttofood 2023

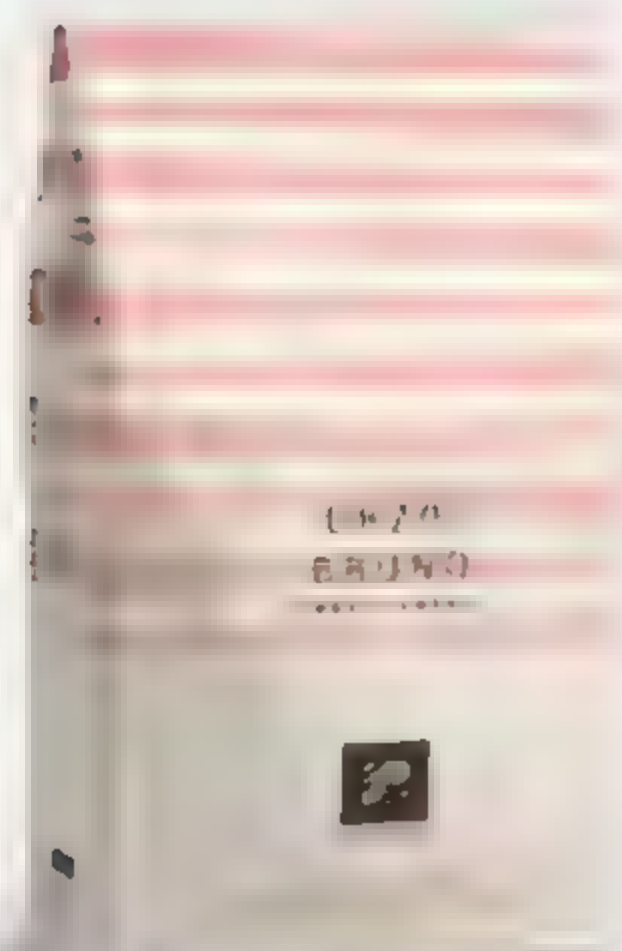
La più importante fiera dedicata al settore alimentare riapre con grande impegno per il 2023 a Milano. Molino Pasini partecipa con uno stand che rinnova il legame con l'artigianalità, la bellezza e la bontà delle cose fatte a mano.

La partecipazione al Tuttofood è centrata sull'universo pizza e pasta fresca: due i focus che vedranno i tecnici del Molino, Alessandro Negrini e Danilo Curotto, affiancarsi al bancone, disponibili a dialogare con i presenti sulle caratteristiche tecniche e sulle prestazioni dei prodotti del brand mantovano. La fiera Tuttofood sarà l'occasione per presentare le novità di casa Pasini. In primo piano la nuova farina Pasta d'oro Artic, studiata per realizzare pasta fresca surgelata. Insieme a questa verrà presentato un nuovo mix della Linea Elementi - Orzo Bruno - scuro, a base d'orzo e altri cereali, perfetto per realizzare prodotti buoni, sani e digeribili con un grande apporto di fibre.

Il concept dello spazio in fiera è come sempre affidato a Vandersande Studio, che racconta così il progetto visivo: "Il nostro progetto è ispirato ai piccoli ristoranti giapponesi tradizionali, che si trovano spesso sulle strade delle città. Abbiamo cercato di creare un'esperienza autentica e accogliente, utilizzando materiali sostenibili e creando uno spazio flessibile per i clienti e per dare vita a un'atmosfera intima e accogliente anche nello spazio fieristico".

Per ulteriori informazioni

www.molinopasini.com



Un'Open House nella nuova sede produttiva di Omega FoodTech: nuovi processi, nuove tecnologie, nuove caratteristiche e performance delle affettatrici

Minerva Omega Group ha inaugurato la nuova sede di Omega FoodTech di Cardano al Campo (VA) con un Open House il giorno 30 marzo scorso. Focus della giornata: aspetti tecnici della linea di affettatrici, tour dello stabilimento, presentazione delle risorse e dei processi produttivi: punto di forza aziendale che la Direzione di Bologna ha riorganizzato nell'ultimo decennio.

Dalla progettazione alla costruzione delle attrezzature, dalle lavorazioni meccaniche al montaggio, dai collaudi al controllo qualità. Questa centralità ed autonomia produttiva hanno contribuito a dare un nuovo impulso alla vendita delle affettatrici a gravità e verticali per i settori Ho.Re.Ca e GDO-DO, con una delle gamme più complete del mercato pensate per ogni esigenza professionale.

La strategia di mantenere questa produzione nel suo territorio d'origine, con il suo indotto fortemente specializzato in questo settore, unita ad una nuova leadership imprenditoriale rafforzata nella sua fama internazionale, grazie ad un sistema di gestione moderno e vincente orientato alla qualità e con una forte capacità di investimenti in progettazione, sviluppo e linee produttive automatizzate, è stato vincente. Oggi il gruppo progetta e produce, esclusivamente nei suoi stabilimenti automatizzati di Bologna, più di 180 modelli di macchine; a Cardano al Campo (VA) è affidata l'esclusiva della produzione di affettatrici.

www.minervaomegagroup.com - laminerva@laminerva.it

vi aspettiamo a Tutto Food
PAD 07 stand U09

TUTTOFOOD
MILANO

fieramilano 8-11 Maggio 2023



Da noi ogni giorno rifiorisce l'ambiente.

Molino Cosma, la farina che sorprende. Per la sua sostenibilità.

Sorprende con LE SOSTENIBILI, farine da filiera sostenibile, certificate DTP 112 di CSQA dalla semina al sacco di farina. Con queste farine metti la sostenibilità al centro della tua produzione di pizze, diventa parte attiva alla lotta contro il cambiamento climatico.

Sorprende con la FARINA VENETA, farine da filiera certificata UNI EN ISO 22005, grano coltivato nella regione Veneto, raccolto e macinato nella stessa regione, con questa scelta contribuisce a valorizzare l'agricoltura locale.

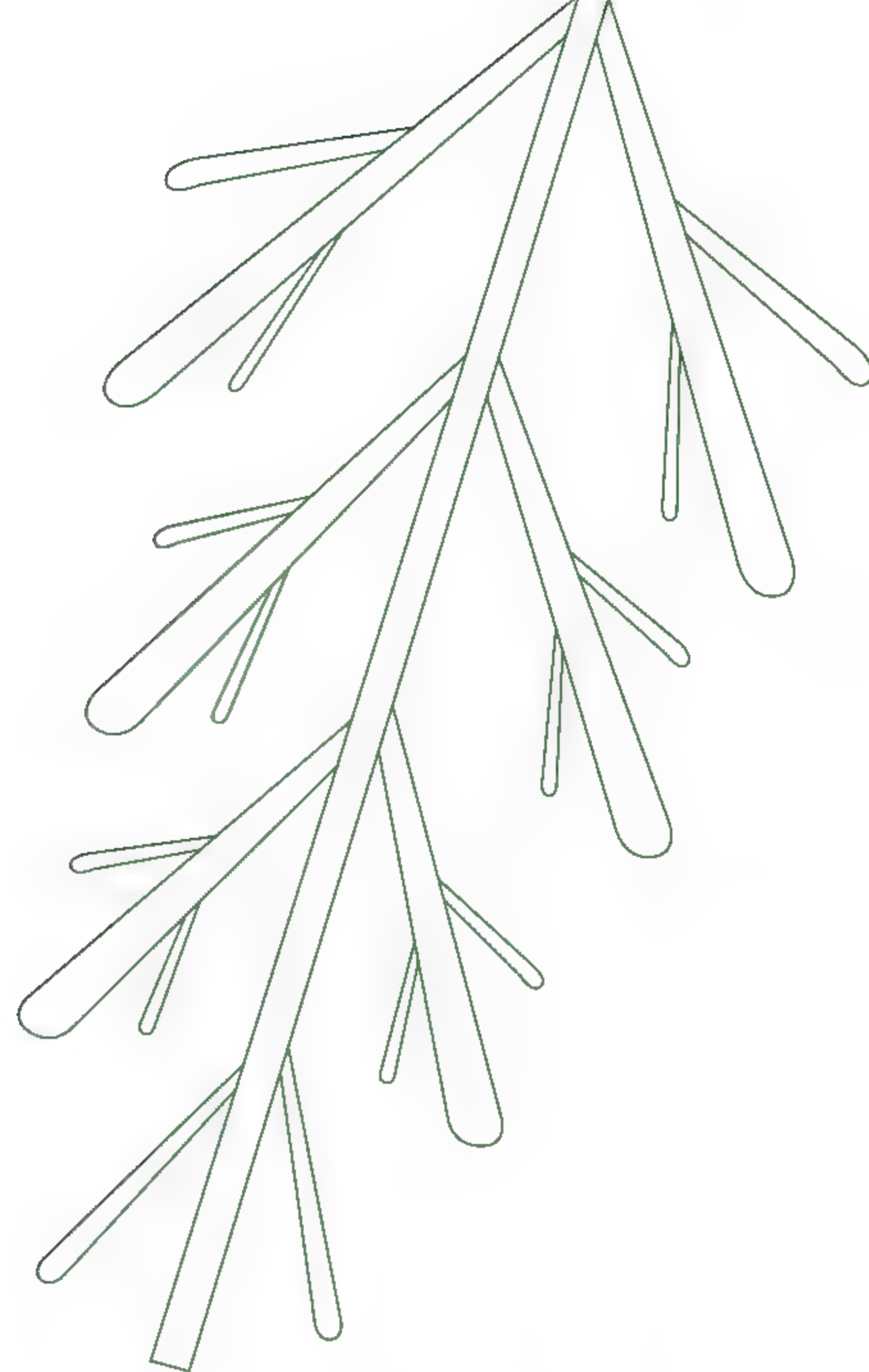


Le scelte varietali di queste filiere permettono di ottenere farine particolarmente adatte alla produzione di pizze tradizionali, pizze in teglia, focacce. Da oggi anche nella comoda confezione da 12,5 kg.

LECAPRICCIOSE
FARINE PER PIZZA

www.molinocosma.com


Molino Cosma



di Antonio Puzi

Bio Dio!

È tempo di cambiare agricoltura

Per ogni ettaro di terra coltivato in Italia si utilizzano 5,2 kg di pesticidi a fronte di una media europea di 1,57 kg per ettaro. È un dato che però non deve trarci in inganno perché per fortuna vi è un importante bilanciamento nella superficie agricola utilizzata in regime biologico.

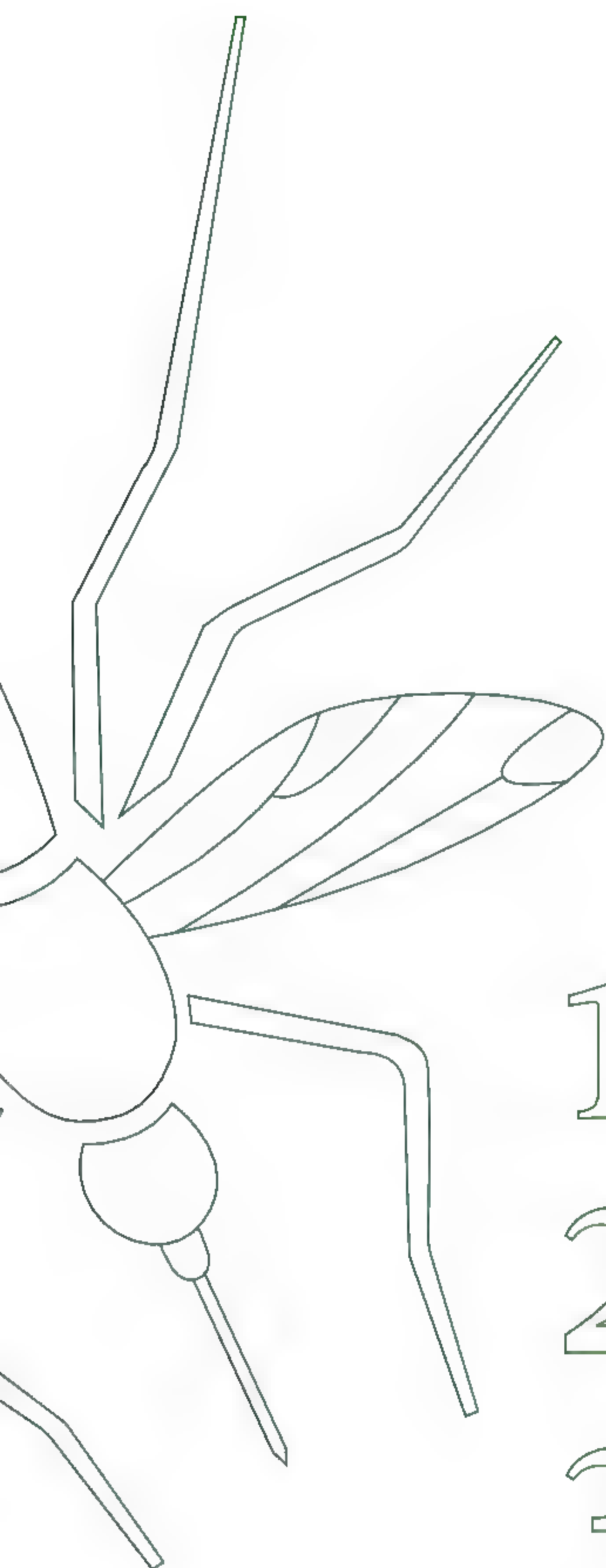
Con i suoi 2,2 milioni di ettari, il nostro Paese può infatti vantare il 17,4% dei terreni destinati alla produzione "a marchio bio", confermandosi tra i 10 Stati maggiori produttori di cibo biologico nel mondo e piazzandosi al primo posto per numero di produttori (e al terzo per superficie agricola) in Europa.



Negli ultimi 10 anni, il suolo tricolore è diventato notevolmente più green: +96,3% le superfici bio e +80,7% per numero di operatori rispetto al 2010 ma è pur vero che oltre la metà delle superfici sono concentrate in sole cinque regioni: Sicilia, Puglia, Toscana, Calabria ed Emilia-Romagna, rigorosamente citate in ordine decrescente dalla prima. Ed è altrettanto vero che la superficie media delle aziende agricole biologiche in Italia è medio-grande, ovvero 28,6 ettari a dispetto del fatto che la superficie media nazionale di un'azienda agricola è pari a 8,4 ettari. Il nostro è infatti un Paese dove l'agricoltura è ancora per lo più familiare e di piccolissima scala e questa stragrande maggioranza delle imprese agricole sfugge alle rilevazioni perché, in alcuni casi, pur coltivando senza l'utilizzo di pesticidi, preferisce non affrontare il percorso complesso per la certificazione biologica. Ma perché è così importante il biologico? In primis, perché è da circa sessant'anni che si parla dell'impatto dei pesticidi sulla vita umana e sulla biodiversità; in secondo luogo, perché i consumatori sono sempre più indirizzati verso produzioni certificate, spendendo molto di più per portare in tavola un prodotto che abbia una "autorevolezza certificata".

Il merito di avere affrontato per la prima volta il tema dei pesticidi a livello internazionale è della biologa Rachel Carson che nel 1962 denuncia la profezia di sventura sulla scomparsa della biodiversità nel suo lavoro "Primavera silenziosa".





1

A dire il vero, anche su questo, l'Italia aveva fatto la sua parte: negli anni '50 infatti il nostro agronomo Giuseppe Candura aveva paventato i danni del Ddt, il quale verrà bandito prima dagli Usa nel 1972 e poi dall'Italia nel 1978. Il problema però non è solo legato alla possibile cancerogenicità dei pesticidi (come emerse per il Ddt) ma a una serie di molteplici altri fattori e i tre principali ve li sintetizziamo di seguito:

2

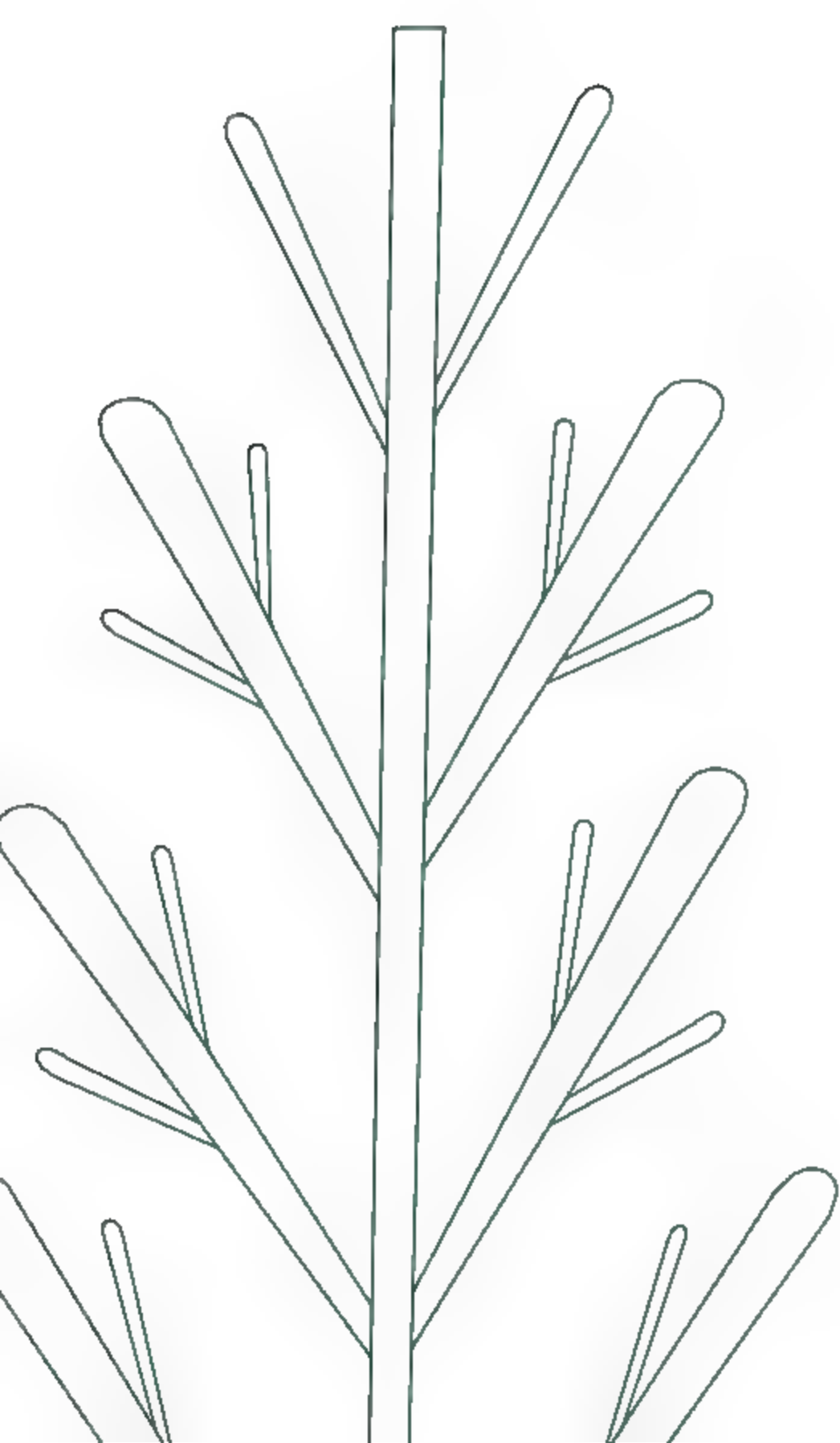
I pesticidi causano l'allontanamento degli insetti "amici" ovvero quelli che riescono a combattere gli insetti nocivi per le piante;

3

Il costo dei pesticidi è in costante aumento: basti pensare che dal 2006 al 2016 la spesa per il loro acquisto è cresciuta del 50%;

Nel mondo si verificano ogni anno circa 385 milioni di casi di avvelenamento da pesticidi, in particolare nelle aree del Sud del pianeta.

Relativamente al terzo punto, va detto che gli avvelenamenti possono essere di due tipi, ovvero: per la mancanza di utilizzo dei dispositivi di protezione individuale durante il lavoro nei campi ma anche per i residui che questi trattamenti lasciano sui cibi. Un recente report ha evidenziato infatti che dall'analisi di alcuni campioni di cibo prodotto da agricoltura convenzionale effettuata nel 2022 solo il 54,81% risultava senza residui mentre il 14,31% presentava un residuo e il 29,89% presentava due residui. I pesticidi però sono davvero dovunque: c'è chi sostiene che basta cercarli per trovarne traccia anche nei posti più impensati. Alcuni esempi: nei parchi giochi, nei giardini scolastici e negli spazi pubblici sono state trovate tracce particolarmente rilevanti di pesticidi in primavera e nella stagione estiva; in Germania invece su 163 siti coltivati in biologico analizzati, 138 hanno presentato tracce di pesticidi trasportati per via aerea.



A tutti questi dati ne vanno tuttavia aggiunti almeno altri due evidenziati da uno studio del 2021:

- Nei campi biologici che non hanno subito trattamenti si verifica un aumento di 129 volte delle frequentazioni dei fiori da parte degli impollinatori (utili per il pianeta ma anche per contrastare gli insetti dannosi);
- Non si assiste ad alcuna variazione di resa in determinate condizioni tra campi biologici e campi coltivati con agricoltura convenzionale.

Verrebbe da dire: oltre al

danno la beffa! Ma allora a chi conviene? Quasi sicuramente non a noi!

Ecco perché la coalizione “Cambiamo agricoltura” (coordinata dalle principali associazioni di produttori e consumatori che si occupano di ambiente, agricoltura e benessere animale) ha reso accessibile a tutti dal proprio sito l’Atlante dei Pesticidi, un prezioso documento da cui abbiamo tratto i dati che avete appena letto, realizzato grazie al supporto di “Heinrich Boll Stiftung” di Parigi, “Friends of the Earth – Europe”, Fondazione Cariplo e “Pesticide Action Network”.



SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Alta formazione professionale

17



“5 CERCHI”, UN APPROCCIO VIRTUOSO E CONSAPEVOLE

di **Michele Croccia**,
Master istruttore
Scuola Italiana Pizzaioli

Le parole sono azioni. Che voglio dire? Che parlare di pizzeria sostenibile ha senso se siamo consapevoli che le parole, da sole, non bastano. Senza una profonda consapevolezza del nostro ruolo in questo percorso, prima come persone e poi come pizzaioli, non si va da nessuna parte. Le parole sono ambigue. Soprattutto quando diventano di moda. La sostenibilità di facciata non serve: è una questione di valori, di scelte, di possibilità.

Le parole sono faticose. In 25 (e più) anni di attività, ho imparato che si comincia sempre dalle piccole cose... che poi tanto piccole non sono. Il primo passo è culturale: bisogna che le persone che vengono a mangiare la pizza da noi non richiedano prodotti fuori stagione. Oggi, dopo decenni di ricerca e di pratica, posso dire ai miei clienti che le pizze che arrivano a tavola sono figlie di un approccio che ho chiamato “5 Cerchi”. Nel primo cerchio c’è la Creta (l’orto), il luogo dove ho vissuto la mia infanzia e dove, con l’aiuto dei miei genitori e della mia famiglia, coltiviamo e produciamo patate, pomodori, melanzane, peperoni, zucchine e tanto altro. Nel secondo c’è Caselle in Pittari, la mia comunità. Nel terzo il Cilento, il mio territorio. Nel quarto la Campania, la mia regione. Nel quinto l’Italia, il mio Paese.

Il processo è semplice: per quello che posso, utilizzo i miei prodotti; quello che non ho lo cerco prima a Caselle, poi nel Cilento, poi in Campania e, infine, in Italia. In questo modo, non solo miglioro la sostenibilità della mia attività ma valorizzo le attività del territorio che rispondono agli standard di qualità e sostenibilità coerenti con la mia visione.

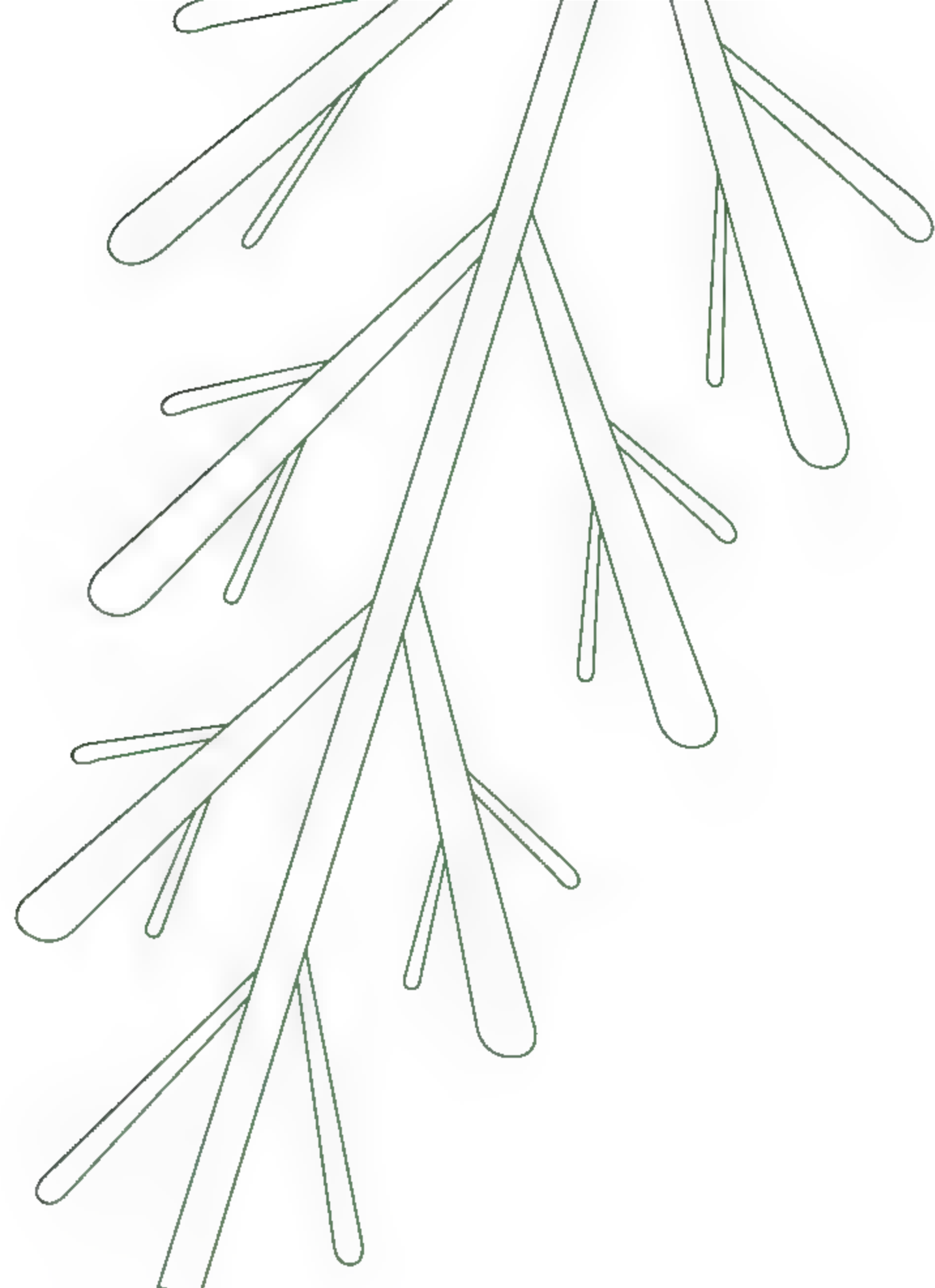
È per questo che non si può partire dal prezzo: sono le caratteristiche dei prodotti che acquistiamo e delle pizze che portiamo a tavola in termini di bontà, di freschezza, di genuinità che fanno la differenza.

Per fare un esempio, l’alimentazione sostenibile dei forni ha poco senso se compriamo i pomodori da altri continenti.

La sostenibilità in pizzeria oggi è necessaria e anche la Scuola Italiana Pizzaioli si sta attivando con un corso dedicato.

www.scuolaitalianapizzaioli.it
info@scuolaitalianapizzaioli.it

L'obiettivo è quello di far capire a tutti che un altro sistema agroalimentare è non solo possibile ma necessario. Anche perché – cosa non trascurabile – il consumatore è disposto a pagare di più per un cibo con etichetta “green”. Come hanno evidenziato i dati dell'Osservatorio SANA, nel 2022 le vendite alimentari bio nel mercato italiano hanno raggiunto 5 miliardi di euro (ovvero il 3,5% delle vendite al dettaglio biologiche mondiali). A trainare la crescita del mercato sono stati prevalentemente i consumi fuori casa che hanno superato il miliardo di euro, segnando una crescita del +53% rispetto al 2021, risultato della media tra la ristorazione collettiva (+20%) e quella commerciale (+79%) mentre restano più o meno stabili (-0,8%) quelli casalinghi.



In un articolo di qualche anno fa per il settimanale “il Venerdì”, l'antropologo Marino Niola – che è, tra l'altro, l'autore del libro “Homo dieteticus” – ricordava che “Le civiltà che ci hanno preceduti sacralizzavano gli elementi della sussistenza. Pane, grano, vino, olio, carne. Per non dire di nostra sora acqua di francescana memoria. Era, di fatto, una certificazione religiosa. Una denominazione di origine consacrata”. Noi, invece – stando a quanto afferma Niola – “della tracciabilità abbiamo fatto un articolo di fede”. Come a dire: abbiamo accorciato il divario tra “bio” e “dio”. Però lo abbiamo fatto per non estinguerci: tutto sommato, una buona motivazione.



IL TEMPO È UNA QUESTIONE DI GUSTO!



UNA LENTA LIEVITAZIONE NATURALE DI 72 ORE.
LE MANI DEI NOSTRI PINSAIOLI CHE SPIANANO
CON SAPIENZA ARTIGIANALE.
UNA BASE SUBITO PRONTA PER CREARE
LA TUA **PINSA ROMANA**.

PRAGMATIKA®



Tutte le nostre Pinse, dopo una rapida precottura, vengono abbattute (surgelate) per conservare integralmente il gusto e la freschezza e sono realizzate con pasta madre, senza aggiunta di conservanti o additivi.

Ristorazione
domani

DAL CUCINIERE ALLO CHEF: CHI LAVORA IN UNA CUCINA?



di Giampiero Rorato

Nelle cucine di ristoranti, trattorie, osterie con cucina e pizzerie, troviamo spesso degli operatori dalle qualifiche che lasciano dubbiosi, se non addirittura perplessi. Proviamo a fare ordine, partendo da quelle che sono le figure ormai istituzionalizzate ovvero lo chef de cuisine (che è il capo cuoco) e il sous chef, il secondo cuoco della brigata. Alle dirette dipendenze del capo cuoco ci

sono poi i responsabili di linea, ovvero:
Chef Poissonnier, specializzato nelle preparazioni a base di pesce;
Chef Rôtisseur, che lavora vicino alla griglia e al forno;
Chef Entremetier, specializzato nei primi piatti, verdure, legumi e uova;
Chef Potager, specializzato in zuppe e minestre;
Chef Pâtissier, specializzato nel settore pasticceria.



IN CUCINA

Naturalmente, questa abbondanza di personale la si trova quasi esclusivamente nelle sontuose cucine dei ristoranti dei grandi alberghi internazionali, numerosi anche in Italia. Qui ogni chef ha i suoi aiutanti, detti commis, e si arriva a diverse decine di operatori.

L'executive chef è tuttavia una figura presente solo nelle strutture con organizzazioni complesse, quelle che figuravano nei grandi alberghi ai tempi di Cesare Ritz e Auguste Escoffier, coloro che tra la fine dell'800 e l'inizio del '900 hanno rivoluzionato sia gli hotel che i ristoranti, realizzando quella che è ricordata come "La Grande Cucina".

Oggi si è molto meno organizzati e, se vogliamo essere precisi, dobbiamo dire che, a parte gli aiutanti e i lavapiatti, le qualifiche che troviamo nei ristoranti e nelle trattorie sono presto dette:
1 - Cuciniere: persona di cucina che sa preparare piatti semplici come pastasciutte, bistecche, carni bollite, verdure crude e cotte e poco altro. Non conosce o conosce poco la storia della gastronomia, ancor meno quella dei prodotti che impiega e dei piatti che prepara, anche se ha l'ambizione di preparare qualche piatto interessante. In genere lo si trova nelle cucine delle trattorie a prezzo fisso, accontenta i clienti ma



Ristorazione domani

ignora di quante calorie (e di che tipo) siano composti i piatti che prepara.

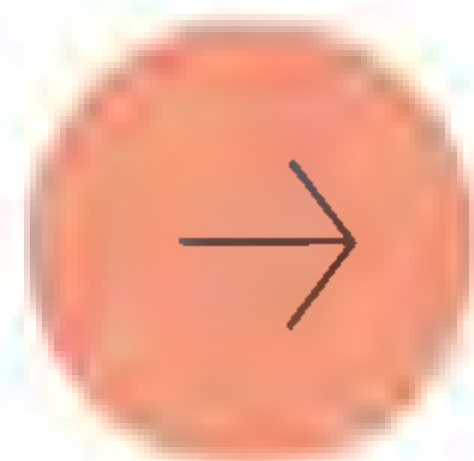
2 - Cuoco: persona di cucina che conosce tutto della filiera dei prodotti che impiega: da dove provengono, quanto costano, quante calorie producono, quali sono i migliori abbinamenti, sa la storia della cucina e conosce e sa impiegare tutte le cotture di base (bollito, arrosto, stufato, a bassa temperatura, sott'olio, ecc.). Ha alle spalle una buona esperienza, conquistata lavorando in diverse cucine con bravi chef, anche "creativi", in Italia e all'estero e sa realizzare dagli antipasti ai dolci, variando le proposte nel rispetto della stagionalità e della tradizione del luogo ove opera. È dunque un serio professionista, sicuro nel suo lavoro, che può governare anche cucine importanti.

3 - Chef: termine spesso usato a sproposito per indicare un cuoco. Questa parola significa "capo" ma nei ristoranti è meglio avere un cuoco. Nella presentazione che abbiamo fatto della brigata di cucina dei grandi alberghi, come costruita da Auguste Escoffier, gli "chef" sono i capi delle linee di lavoro (antipasti, primi piatti, secondi, verdure, dolci) e dipendono dal "cuoco", che è il responsabile primo della cucina, mentre l'executive chef è il responsabile dell'organizzazione (garantisce i prodotti necessari, il personale che serve, l'organizzazione del lavoro quotidiano, ecc.).



IL CUOCO

Il cuoco è dunque il personaggio principale, il capo della cucina, attorno al quale ruota tutto il lavoro e garantisce l'efficienza del servizio di sala (preparando i piatti richiesti nei tempi giusti, passandoli perfetti al personale di sala). Abbiamo prima accennato alla preparazione e all'esperienza del cuoco professionista. Oggi per essere cuoco serve frequentare con profitto una Scuola Alberghiera almeno triennale per acquistare una qualificata cultura di base, una conoscenza accurata dei prodotti che entrano in cucina; i modi di conservarli accuratamente e usarli con il minimo degli scarti; i costi di ogni singolo piatto e quello che viene comunemente chiamato "food cost" che rappresenta il rapporto tra le spese sostenute per acquistare i prodotti e gli ingredienti necessari alla preparazione dei piatti e il ricavato generato dalla vendita di questi stessi piatti. Conoscere il food cost di ogni singolo piatto è fondamentale per garantire non solo la sopravvivenza del ristorante ma il necessario guadagno per superare indenni i momenti di difficoltà (non dimentichiamo la pandemia). Poi c'è la pratica e nelle Scuole Alberghiere gli allievi imparano a preparare i prodotti, ad es. un pollo da cuocere in tegame, un pesce da squamare, eviscerare, insaporire, ecc. e poi procedere alle cotture, come prima ricordato, cioè i vari modi di arrostitire la carne e il pesce, di bollire,





ITALFORNI

CARUSO® IL FUTURO DELLA PIZZA NAPOLETANA

AD: Matteo Beraldi - Graphic: E-LEVA



Sorrento STONE
Piano di cottura in biscotto
di Sorrento certificato.



TOUCH SCREEN 65K
Funzionalità e semplicità
in un touch.



HIGH TEMPERATURE
530°
530°C di temperatura
massima di cottura.

APPROVATO

**VERA
PIZZA**



Napoletana

APPROVED

Caruso® è il primo **forno elettrico** che offre le medesime performance del tradizionale forno a legna, con una **temperatura massima di 530°C**. I migliori materiali e componenti garantiscono solidità e resistenza alle alte temperature, **massime prestazioni** con **consumi minimi**. Cuocere la pizza napoletana non è mai stato così semplice.



Design: Lorenzo Remedi

Italforni Pesaro s.r.l. - Via dell'Industria, 130 - 61122 Pesaro (PU) Italy - Tel +39 0721 481515 - info@italforni.it - www.italforni.it

Ristorazione domani

le cotture alla griglia e allo spiedo, ecc. Quanto precede è solo la base. Diceva il grande Gualtiero Marchesi che l'apprendista cuoco, una volta apprese le conoscenze dei prodotti e le tecniche di cottura di base, deve imparare a cucinare come la nonna (ormai bisogna dire la bisnonna, se non la trisavola), poi può iniziare l'apprendistato presso bravi cuochi (Maestri di cucina), possibilmente con qualche esperienza all'estero. Alla fine di questo percorso da compiere senza fretta, l'allievo cuoco può ricevere dal suo ultimo maestro la qualifica di "cuoco".

IL PROFESSIONISTA



Solo quando è qualificato "cuoco", questa persona può assumere la direzione della cucina di un ristorante, diventando un vero professionista. E deve sapere - ma sarebbe molto meglio se gli venisse detto al primo anno della Scuola Alberghiera da cuochi di lunga esperienza e seria capacità - che il cuoco è al servizio dei clienti e il ristorante deve essere aperto quando ci sono i clienti, ovvero - a seconda dei luoghi in cui si trova - a pranzo e/o a cena, nei giorni feriali e/o in quelli festivi... e così via. Quello del cuoco è un lavoro duro, a volte senza orario, ma lo stesso avviene per molte altre professioni, come il medico, l'infermiere, l'autotrasportatore, il consegnista, il personale ferroviario, ecc. per cui nella società moderna tante professioni devono dare la propria disponibilità tutti i giorni della settimana, naturalmente salvaguardando i doverosi giorni di riposo, le ferie, le malattie, come dai rispettivi contratti di lavoro. In tante aree turistiche marine e montane, con l'attività chiusa per lunghi mesi, il personale è chiamato a lavorare in molti casi sette giorni su sette, naturalmente previ accordi contrattuali ed è dovere degli ispettori del lavoro operare corretti controlli a difesa dei diritti e della salute dei lavoratori. Ma è interesse dei titolari offrire qualcosa in più a chi con la propria professionalità e la propria dedizione tiene alto il nome del ristorante.

Non è nostro compito inserirci nelle dinamiche sindacali ma ci pare corretto indicare le realtà e i problemi del lavoro nel mondo della ristorazione; realtà e problemi comuni a tutti i paesi sviluppati e soprattutto nelle zone interessate al turismo.

E IL PIZZAIOLO?

Penso sia equiparabile per serietà, competenza, conoscenza delle materie prime, del loro uso, degli strumenti di lavoro ad un bravo cuoco, anche perché le pizzerie sono oggi i luoghi di ristorazione in assoluto più diffusi e dal lavoro dei pizzaioli dipende non solo l'alimentazione, ma, in parte, anche la salute dei propri clienti. Anche per questo i pizzaioli devono essere seri e qualificati professionisti.



C'È UNA
NOVITÀ. ED È
ECCELLENTE.



Cereal Pizza è la nuova miscela per pizza della nostra Linea Origine, con farina Tipo "1" con semi e cereali, **FONTE DI FIBRE**, naturalmente **FONTE DI FOSFORO E TIAMINA (VITAMINA B1)** che contribuiscono al normale **FUNZIONAMENTO DEL METABOLISMO ENERGETICO**. Una miscela, altamente performante dal profumo e dal gusto intenso e originale, consigliata per tutte le tipologie di pizza e focaccia ricche di sapore.

**TI ASPETTIAMO AL TUTTOFOOD. VIENI A TROVARCI
DAL 8-11 MAGGIO 2023, PAD. 7 - STAND 09/T10.**

TUTTOFOOD
MILANO

Green washing o green economy ?

di Domenico Maria Jacobone

Il lato oscuro del green

Meditando su quale fosse l'approccio migliore alla stesura di questo articolo, ho esplorato diverse possibilità: positivo, negativo, possibilista, complottista...

Ogni strada avrebbe seguito un percorso che in parte, cercando comunque un approccio virtuoso, avrebbe portato a parlare delle medesime aziende, magari elencate in ordine diverso.

Ho deciso di cominciare con la chiarezza dei concetti (e degli esempi) di Green Economy e Greenwashing applicati al mondo del food&beverage e riconducibili, infine, alla ristorazione. Antepongo il lato oscuro del green ma non per alimentare sospetti e sfiducia! Vorrei che questo primo trafiletto fosse semplicemente considerato la parte nella quale illustrerò il modo peggiore di approcciarvi. Prendendo a prestito le parole che ci hanno insegnato sin da bambini: "prima il dovere e poi il piacere"!



Il Greenwashing rappresenta sicuramente ciò di cui molte grandi aziende dovrebbero far ammenda: utilizzare uno scopo nobile per migliorare la propria immagine o - peggio ancora - i propri profitti non è un approccio dal quale trarrei esempio ma non sta a me esprimere il giudizio di quanto accada nel mondo dell'industria.

Nello specifico, per fare un esempio di cui esiste certezza nelle fonti, cito l'indagine "Unilever's Plastic Playbook" (A Reuters Special Report) che a fine giugno 2022 ha fatto scalpore perché ha coinvolto la nota multinazionale Unilever, produttrice di prodotti di consumo food e non food in un intricato sistema di ricatto.

Pare che, per quanto riguarda i comparti food e saponi/detersivi, i giornalisti della Reuters abbiano portato alla ribalta la notizia che Unilever, impegnata pubblicamente nella riduzione dell'impatto ambientale delle sue confezioni più inquinanti, abbia usato la sua influenza (a livello locale) per fare pressioni su politici e commissioni affinché non passassero alcune leggi di tutela ambientale. Queste leggi avrebbero avuto un impatto economico importante sul profitto della multinazionale, con sanzioni e divieti di commercializzazione, proprio verso le linee di prodotto che l'azienda sta eliminando nel resto del mondo per ridurre l'impatto ambientale. Purtroppo, in alcune nazioni in via di sviluppo, queste confezioni singole sono proprio quelle maggiormente profittevoli in quanto si vendono più pezzi ad un minor costo... ma al costo ambientale di essere le più inquinanti!

Questo esempio ci mostra come anche l'azienda che pubblicamente sembri la più attenta sul tema "green", può nascondere un "dark side" dal quale si evincono tutt'altri scopi. Purtroppo, un sistema tanto comune quanto ignorato perché avrebbe bisogno di spiegazioni che arrivino al cuore di qualcosa che con il cuore non ha nulla da spartire...

Qualora volette approfondire, l'indagine si trova in libera lettura sul sito di Reuters.





Le aziende che salvano il mondo

Passiamo ora alla Green Economy, cercando esempi virtuosi che non siano la “solita” facciata di qualcos'altro ma storie coraggiose di aziende che cercano di “salvare il mondo” con fatti ed impegno quotidiano.

Un paio di casi italiani possono essere codificati come aziende che da tempo perseguono l'obiettivo di “salvare il mondo” in modo sostenibile e profittevole e, ovviamente, sono entrambi aperti a collaborazioni e partecipazioni esterne!

3Bee, startup nata nel 2017, vuole sostenere l'ecosistema delle api e degli apicoltori italiani attraverso un sistema integrato a bassissimo impatto ambientale: per gli apicoltori ha messo a sistema l'innovazione tecnologica in grado di monitorare lo stato di salute e performance nel “raccolto”. Per i privati, offre la possibilità di “affittare” un alveare, seguirlo online e ricevere direttamente a casa il miele prodotto dal proprio alveare, interessante soprattutto per coinvolgere anche i bambini. In ultimo, 3Bee offre l'opportunità alle aziende più grandi di integrare progetti corporate che abbiano una rilevanza sociale e responsabile per introdurre azioni impattanti per il benessere del territorio e della natura.

Di stampo green, ma improntato sulla produttività, il progetto di **Biova Project** sta portando da Torino una interessante innovazione in un settore in costante fermento: quello della birra! L'idea, tanto semplice, quanto geniale, prevede che l'azienda recuperi gli avanzzi del pane invenduto dai partner del progetto e che attraverso un processo produttivo trasformi quelli che sarebbero stati scarti in ottima birra! Questo processo, recuperato dall'antichità, ci riporta direttamente all'evoluzione storica della birra. Pare, infatti, che la “prima” birra sia nata in epoca sumera proprio per la fermentazione di pane ed acqua in un otre mal sigillato. Biova ha cominciato la sua attività nel 2019 ed ha proposto un reintegro circolare del pane come materia prima: in ogni cotta di birra si impiegano circa 100 kg di pane raffermo, che riduce l'esigenza di malto del 30% con un'importante ricaduta economica e green, riducendo l'impatto ambientale del prodotto finale sulla materia prima coltivata.





LEMADY



Lemady è la miscela a base di pasta madre essiccata di frumento ideale per strutturare tutti i tipi di impasto per pizza, in particolare quelli in cui si ricerca una spiccata alveolatura, maggiore volume in cottura, lunga conservabilità dell'impasto, profumi e sapori esaltati.

Modalità di utilizzo: da 2 a 20 g/kg di farina, in base alle necessità. Richiede l'aggiunta di lievito di birra.



SCOPRI TUTTA
LA GAMMA
DI FARINE
LE 5 STAGIONI

pizzastories.le5stagioni.it

Domandandomi come si potesse applicare un approccio green alla ristorazione, oltre agli esempi già citati lo scorso anno nel numero di "Pizza e Pasta Italiana" dedicato alla lotta contro lo spreco alimentare, mi sono imbattuto in un'intervista dell'ottobre 2022 ad Heinz Beck, chef del noto ristorante tri stellato Michelin "La Pergola", a Roma. Interessante come il suo approccio al green sia di stampo organizzativo, sociale ed economico. Cito testualmente:

"Nel nostro ristorante sappiamo sempre quanti clienti abbiamo, ci organizziamo di conseguenza e non c'è spreco. Abbiamo sempre lavorato in modo sostenibile anche per una questione di responsabilità sociale. Quindici anni fa ho iniziato ad applicare l'economia circolare nella preparazione dei piatti e, a distanza di tanti anni, oggi usiamo prodotti da agricoltura sostenibile; il 90% di frutta e verdura arriva da agricoltura biodinamica e rigenerativa"



CREDITS: Instagram: @heinzbecklapergola



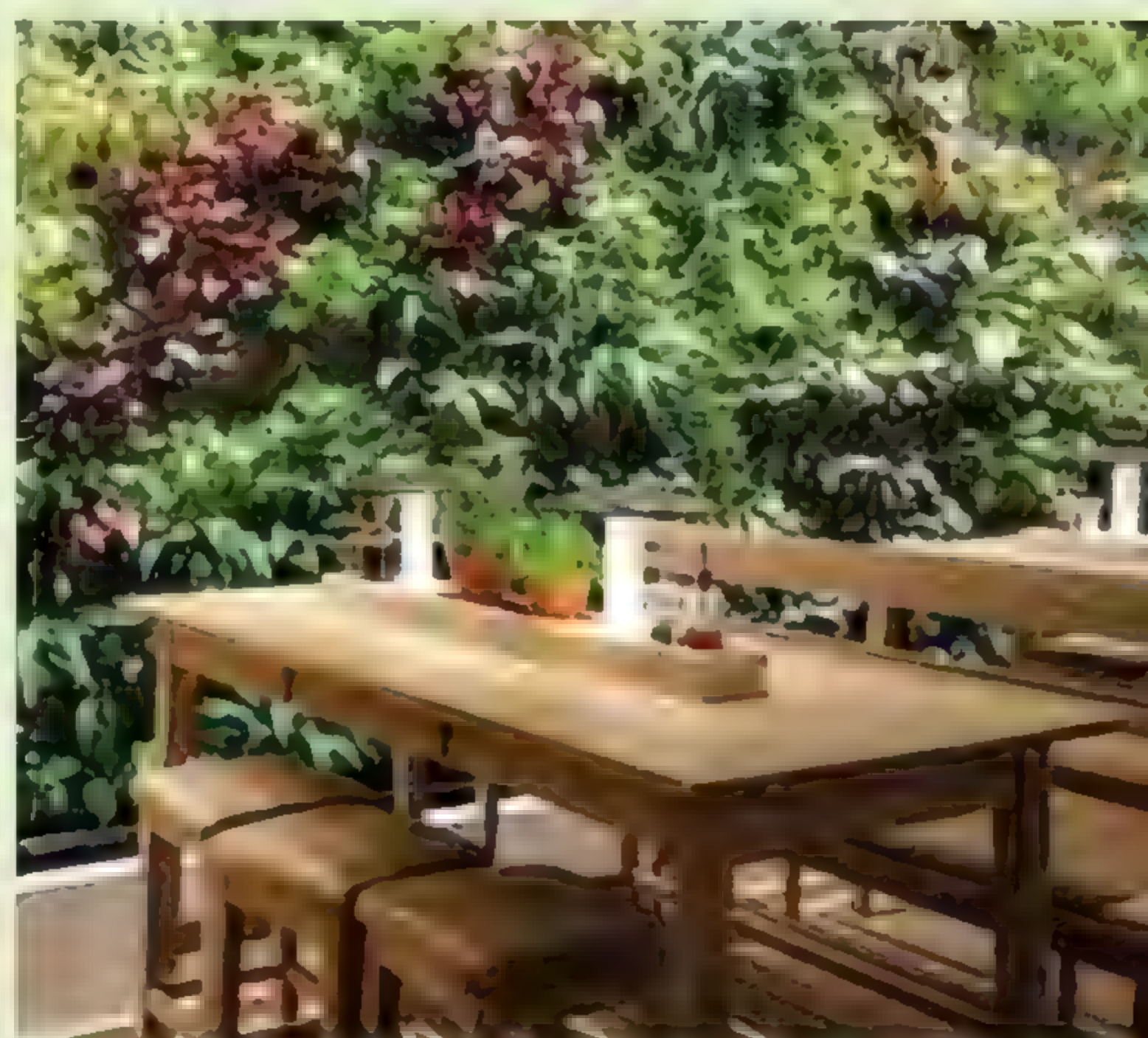
Prosegue Heinz Beck:

"Ordiniamo non a cassette, ma a pezzi o a chili, perciò lo spreco è quasi zero. Adesso abbiamo messo a punto un nuovo sistema per non sprecare la materia prima. Ad esempio, arriva una verza, viene subito sezionata e le varie parti sono riposte in contenitori diversi in appositi spazi nel frigorifero. In questo modo i ragazzi sanno sempre dove prendere la parte della verza più adatta alla preparazione di un certo piatto.

Questo evita anche lo spreco dovuto alla disattenzione che fa usare il cuore quando vanno benissimo anche le foglie esterne. Ma soprattutto si evita di usare il cuore e buttare il resto. Se devi gestire un'attività che deve portare risultati economici - oltre che di qualità - devi stare attento a tutto ciò che potrebbe essere un costo; ci sono costi che non sono evitabili come l'energia, il personale, le materie prime ma lo spreco è un costo evitabile".

Mai come in questi mesi abbiamo vissuto le conseguenze degli eventi straordinari di questi anni: pandemia e guerra ci hanno aperto gli occhi su quanto ogni singolo gesto, scelta consapevole, investimento in innovazione, possa essere importante per la sopravvivenza delle attività ma anche del loro impatto sul mondo a 360°.

Se cercassimo di curare con la massima attenzione i dettagli ed i processi produttivi, sono convinto che l'impatto collettivo della ristorazione e dell'ospitalità potrebbe avere un'impronta sempre più green e sostenibile anche economicamente: nel nostro piccolo potremmo provare a cambiare il mondo.





Ti svegli la mattina con la voglia di
INNOVARE

Gi. Metal c'è

LINEA
AZZURRA



Fabbrica Italiana dal 1986

gimetal.it



Se avanza la pizza, ci pensa **Too Good To Go**



Più si produce, più si consuma. Anche se l'equazione esatta dovrebbe essere "più si consuma, più si spreca".

di Giusy Ferraina

Ovviamente parliamo di cibo e, quando parliamo di spreco alimentare, intendiamo quella parte di beni che vengono acquistati ma non consumati e che poi finiscono nella spazzatura.

E questo "buttare nella spazzatura" risale la catena agroalimentare e si riflette su tutte le fasi: quella produttiva, quella distributiva e, infine, il consumo. Con il cibo sprecato vengono, infatti, gettate via anche risorse come acqua, fertilizzanti, suolo, combustibili fossili e fonti energetiche di ogni tipo, a cui si somma poi lo spreco economico e quello in termini di lavoro e risorse umane.

Un problema a livello globale perché, secondo i dati della FAO, le cifre nazionali sullo spreco sono molto elevate: ben 1/3 di ciò che si produce (un miliardo di tonnellate) non arriva a tavola, che tradotto in cifre parliamo di 15 miliardi di euro.



Ed è proprio alla fine della catena del cibo, nella fase di consumo sia domestico che ristorativo, che avvengono gli sprechi più consistenti dovuti a cattive abitudini di spesa, date di scadenza troppo rigide, inosservanza delle indicazioni in etichetta sulla corretta conservazione degli alimenti, promozioni che spingono i consumatori a comprare più cibo del necessario, tendenza a servire porzioni di cibo magari troppo abbondanti o ordinare troppo al ristorante guidati dalla gola piuttosto che dalla fame effettiva.

Dai dati dell'anno 2023 emersi dall'osservatorio Waste Watcher - che per la giornata contro lo spreco alimentare (5 febbraio) presenta ogni anno il proprio report - gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui: che per fortuna risultano essere il 12% in meno rispetto alla medesima indagine del 2022 (595,3 grammi settimanali).

Cosa accade fuori casa?

Un dato che si accentua a sud (+ 8% di spreco rispetto alla media nazionale) e per le famiglie senza figli (+ 38% rispetto alla media italiana).

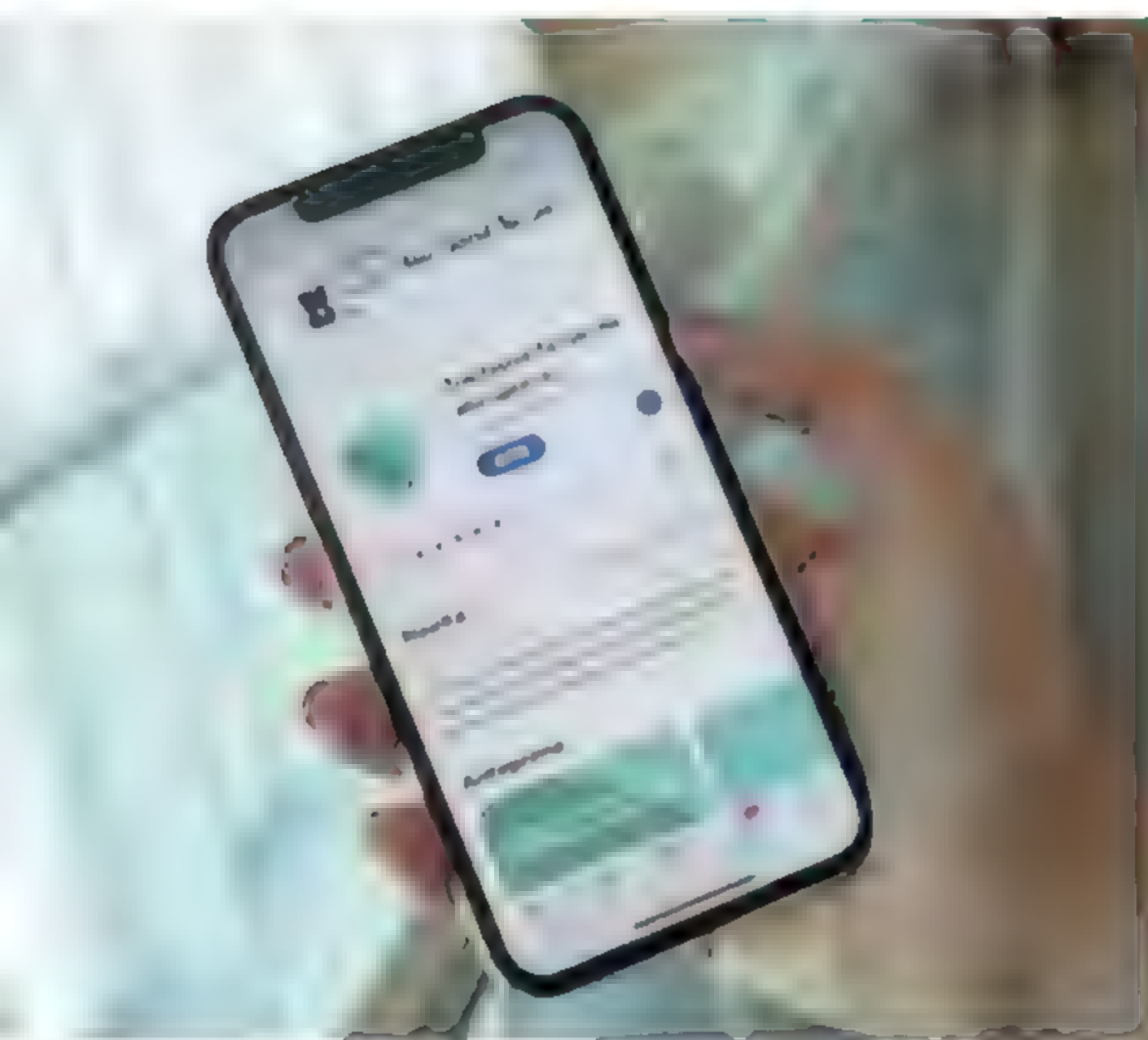
Vediamo invece cosa succede fuori casa e quali sono le motivazioni che portano allo spreco alimentare quando si mangia al ristorante: 3 italiani su 4 affermano che non hanno la possibilità di ordinare porzioni ridotte con il risultato che al 48% degli utenti avanza cibo nel piatto, ma solo 1 su 4 di questi chiede di poterlo portare via. Chi non lo fa è perché ritiene che la quantità di cibo avanzato sia troppo poca (57%), per imbarazzo (46%) o per scomodità (29%).

Dall'altro lato della medaglia, con l'esperienza Covid, più del 34% degli Italiani quando esce dal ristorante porta con sé la cosiddetta "doggy bag" grazie alla quale le porzioni avanzate possono essere consumate a casa semplicemente riscaldandole o utilizzate come base per altre ricette. E, se non capita sempre, l'avverbio spesso comincia a prendere il posto di qualche volta.

Anche se non è ancora un'abitudine che ha contagiato capillarmente l'Italia. E, forse, in questo frangente, è la ristorazione che dovrebbe intervenire aiutando il cliente con un approccio più riservato (per evitare imbarazzi) e mettendo a disposizione confezioni o vaschette ad hoc, magari brandizzate, per portare a casa il cibo o le bottiglie di vino non finite. Insomma, creare un servizio intorno al concetto del "non spreco". Da questo punto di vista c'è, dunque, bisogno di più educazione e di buone pratiche da adottare e applicare per poi trasformarle in abitudini durature.

Nel settore pizzeria bisogna poi sicuramente fare una differenziazione tra i locali che fanno servizio al tavolo (e di conseguenza più vicini al concetto della "doggy bag", in quanto non c'è preparazione a priori ma solo espressa) e i locali, come le gastronomie e le pizzerie al taglio che, avendo tutto in esposizione al banco, a fine serata rischiano l'invenduto, non riutilizzabile il giorno dopo e per motivi di Haccp e norme varie non si possono nemmeno regalare a dipendenti o dare a terzi. Ecco che qui interviene la soluzione Too Good To Go, l'app che permette di acquistare ad un costo irrisorio ciò che il bar, pizzeria o supermercato mette a disposizione a fine giornata. Ciò che è avanzato non si butta, ma si trasforma nella cosiddetta "Magic Box".



App &
SostenibilitàCome
funziona
**Too
Good To
Go**

Nata nel 2015 in Danimarca, presente in 9 Paesi europei e arrivata nel 2019 in Italia con l'obiettivo di combattere lo spreco alimentare, **Too Good To Go** è l'app che si sta trasformando nella buona pratica anti-spreco che tutti volevamo o che dovremmo considerare di usare. Fondatore di questo progetto è Mette Lykke, che ha pensato quest'app proprio per offrire a ciascuno l'opportunità di impegnarsi nella lotta agli sprechi, permettendo ai ristoratori di conquistare anche nuovi clienti e ai consumatori di provare nuovi prodotti a prezzi minimi. Il suo funzionamento è semplice. **Too Good To Go** si rivolge a bar, ristoranti, forni, pasticcerie, supermercati ed hotel che, iscrivendosi gratuitamente alla piattaforma, possono recuperare e vendere online a prezzi ribassati il cibo invenduto a fine giornata. Questo invenduto viene proposto agli utenti in una "Magic Box" con una selezione a sorpresa. Dall'altra parte, i consumatori possono acquistare sempre attraverso l'applicazione i loro pasti - anche last minute - a prezzi minimi, tra i 2 e i 6 euro. Il tutto si traduce in un risparmio di spesa e un impegno concreto nella lotta agli sprechi e nella tutela dell'ambiente.



L'altra faccia della medaglia è proprio quella del local marketing e della promozione. Ogni realtà ristorativa, grande o piccola che sia, aderendo al progetto, acquista la sua vetrina all'interno dell'app e ogni acquisto fatto e ritirato personalmente dà l'opportunità di una conoscenza diretta con il "luogo di recupero", con le sue persone e i suoi prodotti. In poche parole, ogni utente ha la possibilità di conoscere meglio le realtà di quartiere, scoprirle e, perché no, diventarne cliente.

Ad oggi l'app **Too Good To Go** rappresenta il più grande sistema di mercato di invenduti al mondo per i consumatori, lavorando su un sistema win-win-win: gli utenti hanno il loro cibo al minimo della spesa, gli esercizi commerciali raggiungono nuovi clienti ed evitano costi di smaltimento e il pianeta ha meno cibo sprecato di cui preoccuparsi. Ovviamente non c'è solo una visione meramente ambientalista e di riduzione dello spreco: si tratta pur sempre di un'azienda che guadagna attraverso le percentuali e le transizioni sull'app e deve far guadagnare ai suoi esercenti iscritti, sia da un punto di vista economico che di visibilità. Aspetto che pare funzioni abbastanza bene visto che il 76% degli utenti che scoprono un negozio tramite l'applicazione iniziano a frequentarlo da clienti.

Ridurre gli sprechi alimentari

Too Good To Go negli ultimi anni è cresciuto in Italia replicando il modello internazionale in modo esponenziale: tutto è partito da Milano e, dopo un anno, era già presente da nord a sud della penisola in ben 4 mila esercizi. Sia in Italia che all'estero aumentano le registrazioni e l'utilizzo dell'app e già in appena un anno e mezzo dal suo lancio qui da noi ha raggiunto il traguardo di un milione di "Magic Box" vendute. La pandemia e il cambiamento dei consumi hanno anche accelerato e dato una mano a far volare alto questo tipo di servizio, ricercato dagli utenti e sostenuto dalle imprese ristorative. Se vogliamo fare due conti, un milione di box equivalgono a mille tonnellate di cibo non sprecato e 2.500 tonnellate di CO2 non emesse. Ogni pasto salvato grazie all'applicazione equivale a circa 1 kg di cibo e permette di risparmiare 2,5 Kg di CO2. Recuperare cibo attraverso una "Magic Box" significa dunque anche ridurre le emissioni di gas serra e abbracciare così uno stile di alimentazione più sostenibile.

L'obiettivo per quelli di IGTV è sempre stato molto chiaro: "vogliamo creare la più grande rete antispreco in Italia: ad oggi sono state oltre 11 milioni le Magic Box acquistate in Europa, il che ha permesso a livello ambientale di evitare l'emissione di più di quasi 23 milioni di tonnellate di CO2".

QUICK
OVEN
FRIES

FARM FRITES



LA PATATINA CHE CUOCE NELLO STESSO TEMPO DELLA PIZZA!



Preparazione veloce
e semplice pochi
minuti



Risultati di alta
qualità, sapore e
doratura uniformi



Maggiore
produttività e
flessibilità,
più rendimento



Efficienza nei costi,
nessun uso di
grassi/olio, meno
spreco di prodotto



Scelta più
responsabile



Maggiori opportunità
commerciali



Più convenienza,
pulizia facile, niente
odori

www.farmfrites.it



Slow Food

La rete della responsabilità

di Francesco Sottile, membro dell'International Board di Slow Food

www.slowfood.it

Forse oggi parlare di natura può sembrare obsoleto, magari c'è anche una visione che considera il tema troppo vasto e generico. Eppure, è da lì che dovremmo partire ogni giorno per cercare di aggiustare il tiro e rimettere al centro un modello che guardi avanti invece che trascinarci in un tunnel. Da troppo tempo ci nascondiamo e attribuiamo alla natura la responsabilità di eventi drammatici che colpiscono le nostre campagne e le nostre città, in diverse parti del pianeta. Fermiamoci e proviamo a cambiare il nostro approccio, fermiamoci e proviamo a dare un futuro al mondo che ci ospita. Siamo parte della natura, l'equilibrio di tutti gli esseri viventi è lo

strumento per garantire la produzione di cibo, nel pieno rispetto della stagionalità, della biodiversità, di quelle relazioni che solo un approccio agroecologico sa costruire e mantenere. E la responsabilità è di tutti, di noi che consumiamo e di chi produce per noi, una rete straordinaria che può e deve fare la differenza. Cosa è una rete se non un modo di dare tutti un piccolo contributo godendo tutti di grandi benefici? Quando le Nazioni Unite hanno lanciato gli obiettivi di Agenda 2030 hanno messo insieme, nel target 12, tre parole fondamentali: produttore, consumatore, responsabilità.



Se produttore e consumatore rappresentano due nodi strutturali e fondamentali della rete che vede al centro il cibo, la responsabilità non può rimanere un concetto astratto, deve essere l'humus che alimenta la fertilità dei buoni propositi, che rende reali gli auspici di un modello diverso ricco di contenuti e di prospettive per il futuro. Il ruolo della ristorazione, in questo senso, diventa strategico perché è uno di quei ponti che ci piace, quelli fatti di cultura e di entusiasmo e non di cemento e asfalto.

Chi più del ristoratore sa tessere la tela delle relazioni tra produttore e consumatore?

Nelle mani sapienti del ristoratore responsabile risiede la cultura della biodiversità, la capacità di relazionarsi con i produttori veri, di trovarli, di stimolarli, di custodirli, di coinvolgerli facendoli sentire attori di una sceneggiatura che disegna l'agricoltura e i paesaggi delle nostre campagne, giorno dopo giorno.

Il ristoratore sa narrare tutto questo al consumatore, crea il ponte, risveglia le coscienze e le consolida. Il ristoratore si mette così dalla parte della natura, usa la stagionalità e la biodiversità non solo per preparare piatti entusiasmanti ma anche e soprattutto per combattere la crisi climatica, per contribuire a invertire il processo di declino dei nostri ecosistemi. Il ristoratore responsabile lo fa, ogni giorno, con la consapevolezza che ogni parola ha un peso enorme per il futuro del pianeta. Sa che scegliere i propri prodotti guardando negli occhi i produttori è l'unico modo per saper riconoscere il coinvolgimento emotivo di chi la terra la rispetta prima di usarla, di chi la terra la conserva sapendo che servirà a chi verrà dopo.





Terra, acqua, insetti, tutti elementi che fanno delle nostre campagne quel paesaggio agrario che Sereni definiva "... quella forma che l'uomo, nel corso ed ai fini delle sue attività produttive agricole, coscientemente e sistematicamente imprime al paesaggio naturale...". Ecco, abbiamo bisogno di moltitudine, abbiamo bisogno di tutti coloro che sanno mettere a valore questo modo sapiente di fare agricoltura, rispettando le materie prime perché vengono dal lavoro degli uomini e delle donne che coltivano, allevano, trasformano, quelle

materie prime che raccontano la natura del territorio da cui provengono, che raccontano la storia e la cultura delle comunità che si sono tramandate attraverso molte generazioni. Questo è il significato della scelta di un ristoratore che agisce in modo consapevole, scansando le sirene che cantano in modo globalizzato, appiattito e climalterante e provando a mettere l'equilibrio della natura al centro di un pezzo di strada che sembra tortuosa ma che è affascinante ed è l'unica che ci può portare lontano.





Tutti i migliori ingredienti più uno...
la nostra autentica passione

Rispetto per la stagionalità delle materie prime, "dalla terra in cucina", dalla raccolta alle preparazioni sapienti, prodotti gustosi e freschi direttamente nelle tue mani. Un'attenta selezione di pomodori conservati in innovative confezioni: polpa, passata, datterini, ciliegini e pomodori pelati... **questo è il segreto di Demetra perchè ogni pizza diventi straordinaria.**

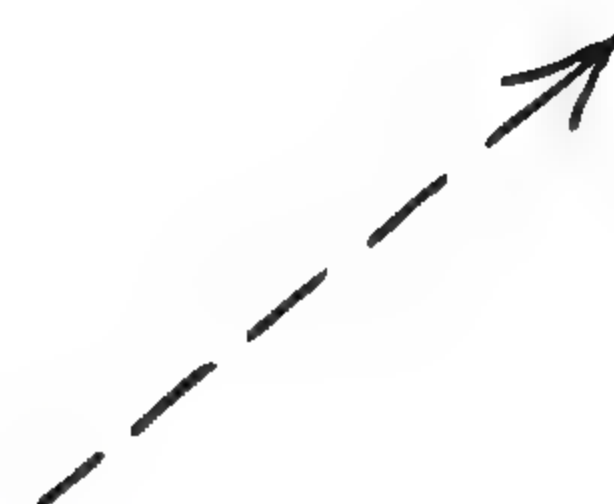
WIBERG
OFFICIAL DEALER
ITALY FRANCE SPAIN

demetrafood.it



Sostenibilità è salute?

*La salute, il benessere e la sostenibilità
sono strettamente interconnessi: secondo
l'Obiettivo di sviluppo sostenibile delle
Nazioni Unite*




a cura della Dott.ssa
Marisa Cammarano,
biologa nutrizionista

“Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età” è fondamentale proteggere il nostro pianeta per garantire la prosperità globale, promuovendo una vita sana ed uno sviluppo socio-economico basato sull'utilizzo sostenibile delle risorse ambientali.



L' Istituto Superiore di Sanità (Iss) è impegnato per il raggiungimento dell'obiettivo, per il 2030, della riduzione di un terzo della mortalità prematura per cause ambientali, attraverso studi e ricerche su fattori di rischio ambientali ai fini della prevenzione primaria, in un'ottica di sostenibilità ambientale e di economia circolare. Cosa significa benessere fisico è piuttosto chiaro. Meno chiaro e, per la verità, in molti casi considerato come meno importante è il concetto di benessere mentale. L'Oms lo definisce come “uno stato di benessere emotivo e psicologico nel quale l'individuo è in grado di sfruttare le sue capacità cognitive oppure emozionali, esercitare la propria funzione all'interno della società, rispondere alle esigenze quotidiane della vita di ogni giorno, stabilire relazioni soddisfacenti e mature con gli altri, partecipare costruttivamente ai mutamenti dell'ambiente, adattarsi alle condizioni esterne e ai conflitti interni”. L'ambiente è, dunque, un elemento inserito nella definizione stessa di salute, in un rapporto diretto ed inalienabile tra il sé e quello che c'è intorno. Purtroppo, nell'ultimo decennio la condizione di salute delle

nuove generazioni in Italia ha subito un drastico peggioramento. Obesità infantile, invecchiamento della popolazione, mancanza di movimento ed abbassamento dell'età alla quale si manifestano certe patologie croniche non delineano un quadro troppo incoraggiante per il futuro. Non è però il caso di essere pessimisti: a fronte di un eccellente sistema sanitario nazionale, seppur con alcune pecche e differenze regionali, l'unico modo per non incorrere in errori del passato è quello di progettare azioni sistematiche a lungo raggio, creando oggi le migliori condizioni per operare meglio domani. L'adozione, oggi, di misure atte ad incrementare gli investimenti in prevenzione dovrebbe portare in un domani ad una riduzione del numero di persone da curare e da assistere, con un beneficio sostanziale per l'intero sistema economico. L'attività produttiva umana ha causato gravi danni all'ambiente minando quindi la sua salute. L'inquinamento atmosferico è preoccupante nelle città, quello marino da plastica ha raggiunto dimensioni spropositate; basti pensare alle isole di plastica che fluttuano, grandi come intere regioni, nei nostri oceani. La deforestazione è un problema scottante a cui, purtroppo, non è stata trovata una soluzione. La deforestazione massiccia oltre a peggiorare la qualità dell'aria che respiriamo e ad aumentare la presenza di CO₂ nell'atmosfera, con conseguenze enormi sui cambiamenti climatici e sul riscaldamento globale gioca un ruolo fondamentale nella trasmissione dei virus dall'uomo agli animali. Abbiamo sentito parlare ampiamente di questa problematica con la pandemia



da Covid-19. Ma questo coronavirus non è l'unico esempio e purtroppo, stando all'analisi statistica non sarà l'unico. Covid-19, Ebola, Sars, Zika, MERS, H1N1 sono tutte Eid (Emerging Infections Diseases) di origine zoonotica. Sono state trasmesse dagli animali, soprattutto selvatici. Il 75% delle malattie umane fino ad oggi conosciute, infatti, deriva da animali, così come il 60% delle malattie emergenti viene trasmesso da animali selvatici, tramite il cosiddetto "effetto dello spillover". Il fattore di rischio principale è quello collegato al degrado ambientale e alla perdita di biodiversità in aree tropicali. Al degrado ambientale, si aggiunge l'interazione non corretta con gli animali, il traffico illegale di specie protette che portano patogeni e la deforestazione per aumentare copertura agropastorale. Se salute significa, dunque, benessere fisico, mentale e sociale, è facile immaginare i danni dell'inquinamento sulla salute. C'è, infatti, un legame tra inquinamento e salute umana. L'inquinamento atmosferico miete ogni anno migliaia di vittime nei centri più industrializzati. Oltre alle morti causate dall'inquinamento c'è l'effetto sinergico con altri agenti che porta a peggiorare patologie nuove e pregresse. Anche nel caso delle infezioni da Covid-19 abbiamo visto come l'inquinamento abbia acuito i sintomi della malattia nei pazienti con patologie polmonari e cardiache croniche causate o peggiorate dall'esposizione a lungo termine all'inquinamento atmosferico. La presenza nell'ambiente di elementi cancerogeni può provocare gravi danni alla salute. La situazione è aggravata dal fatto che spesso i rifiuti pericolosi non vengono smaltiti secondo le normative vigenti, ma vengono abbandonati o alimentano gli affari delle eco-mafie. Tra gli agenti causa di gravi patologie non possiamo non citare i minerali di amianto. L'asbesto è stato messo al bando nel 1992. Però, nonostante questo è ancora presente in edifici pubblici e privati, scuole, palestre, case ed ospedali,

a causa di un grande ritardo nelle azioni di bonifica. Respirare le fibre di amianto provoca malattie gravissime dall'esito spesso infausto, come mesotelioma, vari tipi di cancro da amianto, asbestosi, placche pleuriche ed ispessimenti pleurici. Anche l'inquinamento acustico mina la salute mentale, così come il degrado paesaggistico e il contatto sempre più difficile con il verde. Non esiste una ricetta magica per migliorare lo stato delle cose, così come non ci sono soluzioni definitive per garantire la sostenibilità della salute. L'unica strada che è possibile intraprendere è quella di raccogliere tutte le informazioni che abbiamo in nostro possesso, metterle a sistema e sulla base di queste progettare azioni "a lungo termine". Ma in Italia come siamo messi? I dati emergenti dai rapporti statistici sono decisamente incoraggianti e possiamo vantarci di avere uno dei migliori sistemi sanitari nazionali al mondo: secondo il Who nel 2000 eravamo al secondo posto dopo la Francia, tendenza confermata anche nel 2017 con il primo posto nella classifica di Bloomberg. Anche se l'investimento in ricerca scientifica e medica, così come in prevenzione, rimane ancora decisamente basso. E non è certo il caso di dormire sugli allori: le statistiche dell'ultimo decennio, rivelano "crudelmente" quali sono i fattori di rischio per il nostro Paese: l'obesità infantile, l'invecchiamento della popolazione, l'anticipazione dell'età media per il manifestarsi di patologie croniche, sono elementi che fino a pochi decenni fa non comparivano nelle nostre statistiche e che oggi "strillano" in maniera preoccupante.

Prevenzione, innanzitutto, ma anche investimento in ricerca ed in nuove politiche sanitarie di sistema: in conclusione sono queste le linee guida per una salute sostenibile.





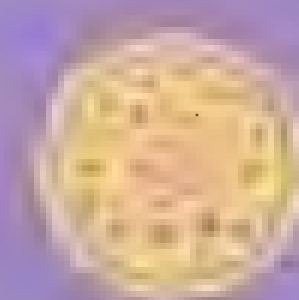
SUPEREASY

LIEVITO NATURALE ATTIVO PER PANE, PIZZA IN
TEGLIA E PICCOLI LIEVITATI



SUPERISE

LIEVITO NATURALE ATTIVO PER PIZZA AL PIATTO



BALANCEPOWER

LIEVITO NATURALE INATTIVO PER PASTICCERIA



TASTYPOWER

LIEVITO NATURALE INATTIVO PER PANE E PIZZA



DALLAGIOVANNA.IT

PH4
DA PASTA NATURE

AD OGNI IMPASTO IL SUO SUPEREROE

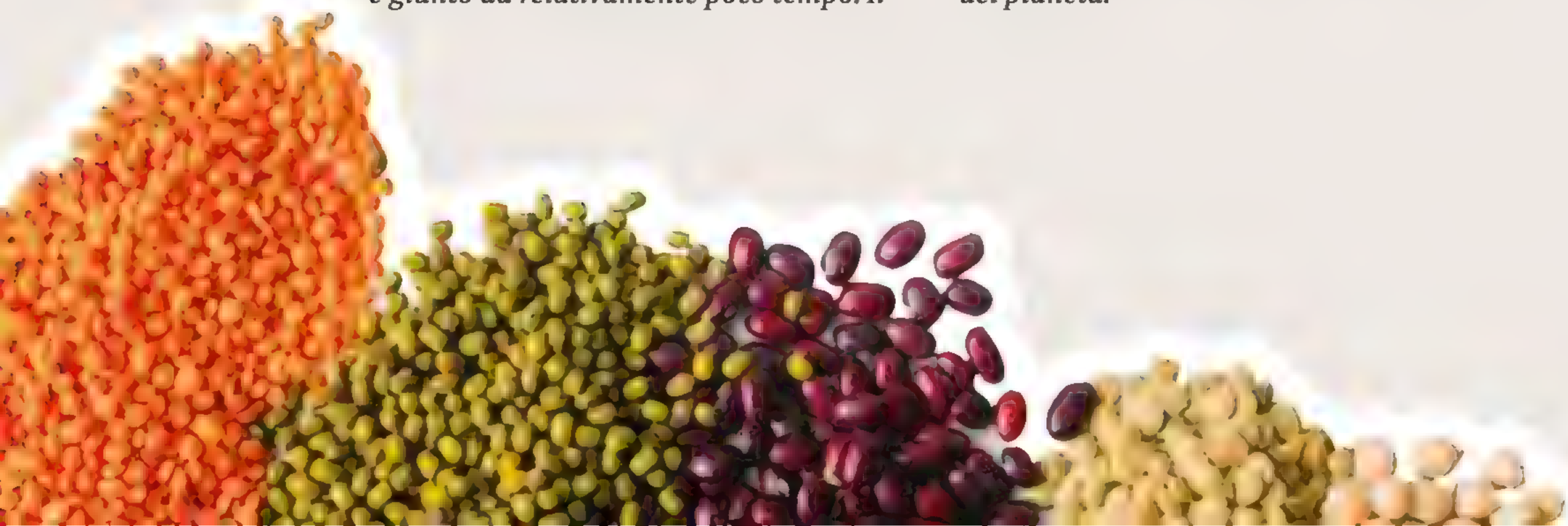


Legumi e sostenibilità: coltivare la salute dell'ambiente

di Caterina Vianello

Ribattezzati dalla Fao come “nutrienti per un futuro sostenibile”, protagonisti nel 2016, sempre ad opera della Fao, dell'anno internazionale dei legumi, e celebrati proprio da quello stesso anno ogni 10 febbraio con una giornata mondiale a loro dedicata, i legumi hanno definitivamente trovato un ruolo da protagonisti all'interno del sistema alimentare e della dieta salutare. Oltre agli indubbi benefici per la salute, tuttavia, il riconoscimento più significativo circa la loro importanza non solo per i singoli ma anche per il pianeta è giunto da relativamente poco tempo. Il

recente e sempre più ampio dibattito circa la necessità di ridurre il consumo di carne, non solo per motivi di salute ma anche per l'impatto ambientale degli allevamenti di suini e bovini, ha infatti risvegliato l'interesse nei confronti dei legumi, riconoscendone l'importanza cruciale nella transizione verso sistemi alimentari sostenibili: valida alternativa alle proteine animali, specie se opportunamente abbinati ai cereali, i legumi sono così diventati dei veri e propri strumenti grazie ai quali poter significativamente intervenire sulla salute del pianeta.



Le statistiche dicono che negli ultimi dieci anni il consumo dei legumi è aumentato complessivamente del 47%, indice di un'inarrestabile crescita di un prodotto che nei secoli passati era etichettato semplicemente come "carne dei poveri", indicandolo come un'alternativa alle più costose proteine animali per chi non aveva grandi disponibilità economiche. I consumi contemporanei testimoniano ora tutt'altra situazione, con i legumi non più scelti "in negativo" o consumati come "seconda scelta" quanto piuttosto scelti consapevolmente. E se prima erano piselli, fagioli, lenticchie, soia, ceci e fave ad essere più noti, ora l'attenzione si fa sempre più marcata verso piccole produzioni legate a particolari territori come per esempio cicerchie, roveja, lupini, carrubbe e vecchia. I legumi sono i semi commestibili delle piante appartenenti alla famiglia delle Leguminose. Costituiscono la fonte più concentrata di proteine vegetali. Contengono anche una buona quantità di sali minerali, in particolare ferro, calcio, zinco, magnesio e selenio; rappresentano una buona fonte di vitamine, soprattutto di quelle del gruppo B. Da non sottovalutare anche componenti minori come gli isoflavoni (fitoestrogeni vegetali simili agli estrogeni, particolarmente presenti nella soia), i lignani, i fitosteroli (che aiutano a ridurre l'assorbimento intestinale del colesterolo), alcaloidi, saponine e lectine. L'abitudine di consumarli con i cereali non è soltanto una questione di gusto o di tradizione locale, ma risponde a motivi di carattere dietetico-nutrizionale. I legumi hanno infatti



un quantitativo molto basso di aminoacidi solforati, come metionina e cisteina: l'abbinamento con altre proteine vegetali, come quelle dei cereali, ricchi di questi due aminoacidi ma poveri di altri che invece sono presenti nei legumi (lisina e triptofano), permette di colmare queste carenze, trovando un bilanciamento e trasformando quindi i legumi in una fonte proteica di valore assimilabile a quello della carne o di altri alimenti di origine animale. Le qualità sostenibili dei legumi si notano prima di tutto in cucina: ammollo (effettuato almeno 12 ore prima della cottura), in grado di gonfiare i legumi secchi, rendendoli più morbidi e velocizzando la cottura, e utilizzo della pentola a pressione, capace di dimezzare i tempi di cottura e il relativo uso di energia sono già dei primi indicatori del valore "ambientale" dei legumi. Più nello specifico e scendendo più in ambito tecnico, c'è chi ha misurato il loro impatto ambientale: a livello di emissioni di anidride carbonica, le differenze rispetto alla carne sono notevoli. La carbon footprint dei legumi, ovvero la misura che esprime in CO₂ equivalente il totale delle emissioni di gas ad effetto serra associate ad un prodotto, è di 0,18 KgCO₂eq rispetto ai 13,78 KgCO₂eq della carne di manzo. Cominciamo quindi ad avere un quadro più preciso della grande potenzialità dei legumi in fatto di sostenibilità.





Un quadro più preciso è compiuto citando una caratteristica fondamentale dei legumi, è cioè il fatto di essere degli azotofissatori: sono in grado cioè di assorbire l'azoto dall'atmosfera e trasferirlo al suolo, così da ridurre l'uso dei fertilizzanti. L'azoto si accumula in corrispondenza delle radici e arricchisce il terreno di sostanze nutritive. Non a caso nei secoli passati e - ora nuovamente, specie nel caso dell'agricoltura biologica - una pratica comune era quella di impiegare i legumi (come fave, piselli o lenticchie) nella rotazione delle colture, come fertilizzante naturale del terreno (un esempio? Quando i cereali vengono coltivati dopo le leguminose nei sistemi di coltivazione agricola, possono rendere 1,5 tonnellate in più per ettaro rispetto ai sistemi monoculturali).

I legumi hanno inoltre la capacità di crescere in condizioni difficili (siccità) e con minima lavorazione del terreno, quella di adattarsi a condizioni climatiche diverse e la possibilità di essere impiegati in agricoltura insieme ad altre colture (mais o grano), riducendo così la pressione ambientale e i danni alle piante.

Se è ormai noto che l'allevamento di animali finalizzati al consumo di carne è responsabile delle emissioni di metano, l'Ipcc (l'Intergovernmental panel on climate change è il principale organismo internazionale per la valutazione dei

cambiamenti climatici) ha misurato concretamente l'incidenza di un consumo più orientato verso i vegetali, stimando che abitudini alimentari con un maggior consumo di verdura e frutta - riducendo quello di carni rosse - potrebbe ridurre le emissioni globali tra i 1.8-3.4 Gt CO₂eq all'anno entro il 2030, quota "confrontabile con le emissioni generate dalla deforestazione mondiale". La sostenibilità è uno degli obiettivi primari dell'Agenda 2030: ecco perché l'inserimento dei legumi nella dieta e la loro coltivazione rappresenta un potenziale agente di cambiamento dal valore indubbio.

Per comprendere appieno l'importanza che l'Europa assegna ai legumi, vale la pena citare il caso di TRUE - (Transition path to sUstainable legume based systems in Europe). Finanziato dalla Commissione europea per esplorare strategie per ridurre la dipendenza dell'Ue da alimenti proteici importati (principalmente soia) e fertilizzanti azotati sintetici, TRUE mira a identificare i migliori percorsi, o percorsi "di transizione" per aumentare la coltivazione e il consumo sostenibili di leguminose in tutta Europa. Di fatto, si tratta di un consorzio di 24 partner che copre le imprese e gli attori della società, dalla produzione di materie prime leguminose alla lavorazione e ai cittadini.





**the best
for your
guests**

**pinsa base
senza glutine
il sapore ha
una nuova forma.**



Con lievito madre
di grano saraceno.



Pinsa Base, 220g



L'approccio è quello che rappresenta la vera chiave per comprendere il ruolo dei legumi in fatto di sostenibilità: si tratta infatti di un progetto con approccio multi-attore che bilancia la sicurezza ambientale, economica e sociale riducendo al minimo l'impatto ambientale, ottimizza la resilienza in termini economico-commerciali e ambientali lungo tutta la catena di fornitura, mira a fornire un'alimentazione eccellente per garantire salute e benessere possibili a persone e animali. Al centro di TRUE sono state inserite 15 reti agricole e 7 casi di studio sulla catena di approvvigionamento, con l'idea di arrivare a rafforzare la produzione di prodotti di uso quotidiano a base di legumi guardando anche alle prospettive e alle capacità di mercato, oltre che le azioni politiche che mirano all'adozione di nuove attività agricole, di trasformazione, pratiche di produzione e vendita al dettaglio.

TRUE non è rimasto un'idea teorica: accanto al progetto Legumes Translated, anch'esso finanziato dall'Ue, alcuni scienziati provenienti da Germania, Irlanda e Regno Unito hanno condotto una delle primissime valutazioni sulla sostenibilità ambientale legata all'aumento di colture di legumi in Europa. Confrontando l'impatto ambientale di 10 rotazioni di colture modificate con legumi in 3 diverse regioni geoclimatiche d'Europa (Italia meridionale, Romania e Scozia



orientale) si è osservato come nelle tre zone climatiche, l'introduzione di legumi nelle rotazioni di colture tradizionali ha portato ad un incremento della produzione di proteine e dell'apporto nutrizionale complessivo, riducendo al tempo stesso l'utilizzo di fertilizzanti sintetici. I ricercatori hanno concluso che tale pratica ha provveduto al fabbisogno alimentare a fronte di un minore impatto ambientale, con un effetto ridotto sui cambiamenti climatici, sull'utilizzo di risorse e sull'acidificazione ed eutrofizzazione di acqua e terreni. Quando le colture di legumi sono state introdotte nella rotazione classica in Scozia, si è reso necessario quasi il 50% in meno di fertilizzante azotato.

Guardare ai legumi come a strumenti capaci di influire concretamente sulla sostenibilità e sulla salute del pianeta, quindi non è un'utopia ma un modo per agire direttamente, quotidianamente e singolarmente su un cambiamento che è necessario e la cui urgenza è evidente ogni giorno di più. Il cambiamento climatico, la siccità, le conseguenti condizioni di carestia che colpiscono determinate zone del pianeta non possono essere guardate come un problema altrui. Tutti dobbiamo comprendere come l'azione individuale può significativamente influire sul nostro futuro, partendo proprio dal consumo di alimenti, dalla tavola, con l'opportunità di scoprire o riscoprire gusti, ricette e tradizioni poco note, salvandole magari dall'oblio.



NOVALTEC GROUP QUANDO **PULIRE** DIVENTA **FACILE**

GENERATORI DI VAPORE CON ASPIRAZIONE



Elimina i
detersivi



Rispetta la
norma HACCP



Dimezza i
tempi di pulizia



**+ di 30.000 CLIENTI
MANCHI SOLO TU!**



**CHIAMA ORA
E SCOPRI LA PROMO DI MAGGIO**

041 4499 49

INVIA UNA MAIL
info@novaltecgroup.com



scansiona
e lasciaci i tuoi contatti

a cura della redazione

UN GREEN TRAIL A TUTTOFOOD

per imparare a riconoscere la sostenibilità



Consapevolezza e responsabilità ispirano sempre più le scelte dei consumatori, le proposte dei produttori e l'offerta del retail. Lo sanno bene gli organizzatori di **TUTTOFOOD** che hanno reso questo appuntamento una delle prime manifestazioni di settore a promuovere un'alimentazione più naturale, sostenibile e responsabile. Già nelle edizioni precedenti, infatti, ci si poteva aggirare tra i padiglioni fieristici scoprendo TUTTOHEALTH e TUTTOFRUIT ma l'edizione TUTTOFOOD 2023 ha scelto di essere ancora una volta precursore nel facilitare in modo innovativo l'incontro fra domanda e offerta, aiutando i visitatori professionali ad esplorare questi prodotti lungo tutto il layout espositivo grazie al Green Trail.



Il Green Trail è un nuovo percorso trasversale identificato da una specifica identità visiva e da una segnaletica dedicata, che aiuterà a scoprire prodotti green, plant based (prodotti proteici vegetali), km zero, rich-in (ovvero ricco di fibre, di Omega-3 o di particolari sostanze nutritive) o dedicati alle intolleranze alimentari attraverso tutte le aree della manifestazione e negli stand di tutti gli espositori, nell'ottica di favorire il contrasto allo spreco facilitando scelte alimentari più salutari.

Per chi volesse concentrarsi sul Green Trail, segnaliamo inoltre che sarà più facile ritrovarli negli spazi espositivi di Estonia, Francia, Germania, Irlanda e Paesi Bassi.

Oggi i prodotti bio, naturali, salutistici o "free-from", oltre che quelli a km zero o da filiera corta, quelli che guardano al benessere animale e al rispetto dell'ambiente, quelli con pochi ingredienti in etichetta e soprattutto quelli che rispondono alle più ampie richieste di tracciabilità, di certo non sono più una "nicchia di mercato" (come abbiamo detto per decenni) ma sono presenti trasversalmente nell'offerta di moltissime aziende. Solo per dare qualche numero e senza neppure andare a citare quelli più "evidenti" (come bio e filiera corta), basti pensare che solo qualche settimana fa sono stati presentati i dati di crescita del settore degli alimenti plant based.

Secondo Unione italiana food il consumo di cibi vegetali è aumentato nel

2022 dell'8% a valore rispetto all'anno precedente e di quasi il 3% a volume.

I famosi burger vegetali e i piatti pronti di gastronomia (ma anche i fake-salumi, come affettuosamente vengono chiamati) crescono di quasi il 12%; il +2,6% è invece messo a segno da gelati e dessert. E se pensate che chi li consumi lo faccia per moda, possiamo dire quasi con certezza che non è così: il 75,5% di chi li conosce sa esattamente di cosa sono fatti mentre solo il 3,2% degli Italiani non sa cosa siano.



una giuria indipendente a quei prodotti e a quei servizi che rappresentano un significativo cambio di passo in tre categorie: Innovazione, Etica e Sostenibilità, Packaging. Per conoscere al meglio i “candidati” al premio, nella “Taste Arena” gli Ambasciatori del Gusto si produrranno in dimostrazioni e showcooking per svelare le caratteristiche organolettiche e la duttilità dei prodotti con ricette originali e metodi di preparazione innovativi.

Vi aspettiamo dunque a TUTTOFOOD, felici di essere anche quest'anno media partner dell'evento. Venite a trovarci al nostro spazio istituzionale da lunedì 8 a giovedì 11 maggio.



IL PRIMO BRICCHETTO CERTIFICATO BIOMASS PLUS



Per cuocere la tua pizza in modo sano ed ecologico



100% PURO FAGGIO

UMIDITÀ ≤ 8%

ULTRA COMPATTO

**IL PIÙ ALTO POTERE
RADIANTE INFRAROSSO**

**ACCENSIONE RAPIDA
E TEMPERATURA
COSTANTE PIÙ A LUNGO**

Rende molto meglio della legna
tradizionale perché è pura essenza
di legno vergine del faggio migliore.

PULITO & ECOLOGICO

FORMA UNICA

**STOCCAGGIO
SEMPLIFICATO**

SITTAL

*Benessere
Eco Innovativo*

✉ commerciale@sittal.it
🌐 www.ilfaggetto.com



INTERVISTA A RAFFAELE PIZZOFFERRO

— ALLA LAMPARA, UDINE —

STORIE
DI
PIZZA

di Noemi Caracciolo



“IL DESTINO È TESTARDO E DETERMINATO. MA IL CASO HA CARATTERE E FOLLIA E TALORA VINCE”.

CIT. FABRIZIO CARAMAGNA

È per una serie di eventi casuali che Raffaele Pizzoferro si è trovato a gestire l'attività di famiglia, la pizzeria Alla Lampara di Udine. Un'avventura che non aveva considerato nei suoi progetti da bambino ma che lo ha portato comunque a realizzare sé stesso.

QUAL ERA IL TUO SOGNO DA BAMBINO?

Sognavo di fare il geometra e ho anche preso il diploma. I casi della vita però sono tanti e imprevedibili. Quando sono nato, la pizzeria già c'era e io da bambino immaginavo una vita “normale”, un futuro diverso. Alla fine, ho seguito l'attività di famiglia. Oggi sono contento di ciò che faccio: mettere le mani in pasta è creare qualcosa di concreto. Chissà, probabilmente da geometra non sarei stato neppure felice. I primi anni li ho vissuti un po' male, ero giovane; gli amici uscivano e il tempo libero era pari a zero. Crescendo, è tutto passato in secondo piano. Io e mia sorella ci siamo concentrati sul lavoro da portare avanti.

RICORDI LA PRIMA PIZZA O LA PRIMA VOLTA

CHE HAI MESSO LE MANI IN PASTA?

Mio padre è sempre stato uno di poche parole. “Vuoi la pizza? Te la fai”. Non ricordo la prima pizza che ho fatto, piuttosto i primi errori che ho commesso. Se avessi fatto la pizza per mia mamma e mia sorella, quella per loro sarebbe venuta bene e la mia bucatina, si attaccava alla pala, era storta, aveva qualsiasi tipo di problema. Avevo 10-15 anni. Ho imparato per necessità.

SO CHE “ALLA LAMPARA” HA DA POCO

COMPIUTO 45 ANNI MA QUAL È L'ORIGINE DI QUESTO NOME?

Mio padre è stato in Costiera Amalfitana fino ai 30 anni, faceva il contadino. Aveva le limonaie e commerciava limoni. Ha seguito una sorella che aveva già aperto un locale in Friuli. Si è trasferito per necessità. Ha conosciuto mia mamma e, dopo pochi anni,



Il sistema di filtraggio olio più innovativo al mondo!

Il vero microfiltraggio per olio di frittura:
PIÙ FILTRI, PIÙ RISPARMI

Risparmio olio fino al

50%

più di
50.000
clienti
soddisfatti



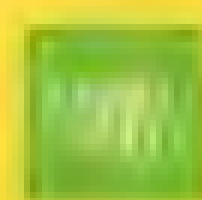
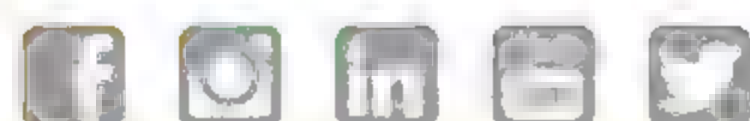
VITO
ITALIA



OFFICIAL PARTNER
www.campionatomondiale della pizza.it



Tel. 0438 460235
Infoline Whatsapp
345 5515644



made
in
Germany



www.vitoitalia.it #vitofilter

hanno aperto il primo locale in provincia di Pordenone. Qui in Friuli la tradizione delle pizze è nata un po' per le caserme. Si apriva una pizzeria perché era un profitto facile e a basso costo che poteva soddisfare il fabbisogno dei militari. A volte la caserma, per numero di persone, era più grande del paese che la ospitava. Era un affare vantaggioso e io credo che però sia anche stato uno dei limiti nel farla apprezzare: i primi pizzaioli ad arrivare qui l'hanno trattata come un prodotto di bassa qualità e noi ne paghiamo le conseguenze.

NON È ANCORA BEN VISTA LA PIZZA?

Mentre in altre zone d'Italia c'è uno sviluppo abbastanza concreto, in Friuli siamo ancora un po' indietro. Ci sono ottimi pizzaioli che fanno prodotti buonissimi ma sono ancora poco considerati. Dall'opinione pubblica, dalla stampa e dalla clientela in generale.

PARLIAMO ANCHE DI ABITUDINI

IN TERMINI DI SAPORE?

Sì, qui si tende a mangiare una pizza che strizza un po' l'occhio alla romana. Più bassa, sottile e molto croccante.

E LA VOSTRA PIZZA?

Noi ci inseriamo nel mezzo. Essendo autodidatta, il mio papà proponeva una pizza esattamente a metà tra la napoletana e la friulana. È un po' più alta rispetto alla friulana e po' più croccante rispetto alla napoletana.



CREDO SIA POSITIVO DA UN CERTO PUNTO DI VISTA; NON VI SIETE "SCHIERATI" IN PRATICA.

Esatto. Circa dieci anni fa, quando abbiamo preso in mano le redini della pizzeria, abbiamo cercato di sviluppare il suo concetto. Lo abbiamo mutuato e reso nostro. Siamo sempre stati un'attività di famiglia e per famiglie: un locale abbastanza piccolo di 75/80 posti a sedere. Non è sempre stato facile, ci sono stati alti e bassi. Quando l'attività è passata in mano nostra abbiamo dovuto fare una scelta, se avessimo continuato sulla precedente strada probabilmente avremmo chiuso entro un anno.

DUNQUE, COSA AVETE FATTO?

Siamo partiti dall'impasto e dalle farine. Iniziando dalle "00", le abbiamo sperimentate tutte di vari mulini locali e nazionali e siamo arrivati a un buon compromesso. Adesso usiamo una farina zero e un'integrale macinata a pietra biologica. Poi abbiamo lavorato molto sui topping. Riguardo al nome, invece, la lampara è la lampada che usano i pescatori di notte. In realtà è completamente sbagliato rispetto a quello che è il nostro locale, perché di solito si usa per i ristoranti di mare. Noi siamo in pieno entroterra e facciamo solo pizza ma il nome viene fuori da un'idea di papà. Quando ha aperto nel '78 non c'era la tendenza a dare un nome al locale. Era "pizzeria da Mario" o "da Andrea" e a papà non piaceva. Essendo originario di Amalfi, avendo fatto il canottiere per quasi vent'anni, era profondamente legato al mare e quindi è uscito fuori "Alla Lampara". Diciamo che per essere il nome di una pizzeria nell'entroterra non si dimentica facilmente...

STORIE
DI
PIZZA





*Per fare un'ottima pizza
ci vuole un'ottima mozzarella*

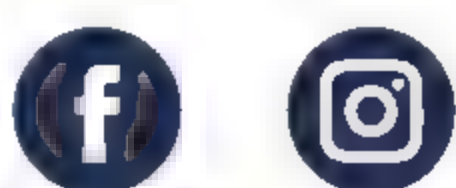
**Formaggi freschi a pasta filata e
mozzarella di bufala in vari formati.**

Una vasta gamma di prodotti per
ristoranti e pizzerie.

- Mozzarella per pizza in filoni, cubettata e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Specialità casearie: Burrata, Stracciatella
- Mozzarella Fior Di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari



*Scarica il
catalogo prodotti*



www.tanagrina.com

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.
Via della Sordani, 24030
San Pietro Apostolo (A.A.),
Tel. +39 075 392100 - +39 075 393211
comunicazione@tanagrina.com

Esatto. Quando è arrivato il momento del cambio generazionale, abbiamo pensato che sarebbe stato stupido cambiare. In città ci conoscono così e siamo molto orgogliosi di portare avanti questo nome.

FAI PARTE DELL'ALLEANZA SLOW FOOD

DEI CUOCHI. COME SCEGLI I TUOI INGREDIENTI?

Non possiamo essere sostenibili al 100%, ma cerchiamo di esserlo il più possibile. Inizialmente ero maggiormente orientato sui prodotti Slow Food campani, poi però mi sono reso conto che portarli da lì a qui non era abbastanza etico e in linea con quello che facciamo. Alcuni prodotti come il fior di latte e il pomodoro arrivano dalla Campania ma tutto il resto no. Usiamo prodotti friulani Slow Food che funzionano benissimo sulla pizza e, inoltre, hanno grande valore. Per esempio, in carta abbiamo la Cosacca rivisitata. Rispetto alla classica non ha il formaggio a pasta dura ma un Grana Padano 16 mesi. La peculiarità vera e propria di questa Cosacca è l'Aglio di Resia. Un po' perché una volta ho letto male la ricetta (ridiamo), un po' perché poi ho capito che funzionava. È piccolo, molto profumato, ma non persistente. Il connubio tra aglio, pomodoro e grana padano, nonostante siano ingredienti semplici, funziona alla grande. Ha sapore, è di carattere e appaga il palato. Diciamo che non seguo uno schema preciso: le idee sono quasi sempre estemporanee. Parto sempre da un prodotto che vedo al mercato o in giro e da lì cerco un abbinamento che possa dare valore sia al prodotto di partenza, sia al prodotto abbinato.

E QUELLI CHE NON DEVONO MANCARE?

Sicuramente il basilico. Quando è carente, ne essicchiamo i fiori, li sgraniamo e utilizziamo la polvere che ne esce. È molto profumata e dà un grande valore aggiunto. Qualcuno a volte dice: "no, no l'origano non lo voglio!" (ride)
Io lo metto ovunque... (Raffaele molto gentilmente mi spiega come produrre questa polvere dalle mie piante di basilico).

QUALCHE ALTRO INGREDIENTE

AL QUALE SEI AFFEZIONATO?

Direi i pomodori. Ne abbiamo in carta 5 o 6 diversi, per colore, sapore e lavorazione.



COME DEFINIRESTI LA TUA PIZZA

E QUALE MI PROPONI DI ASSAGGIARE?

La verticale di Margherita. È una pizza abbastanza semplice, divisa in 4 spicchi. Per ognuno c'è un pomodoro e un latticino (o un formaggio) abbinato. Alla fine della degustazione, hai mangiato una Margherita ma il gioco di sapori e i contrasti che ci sono ti danno una gamma e una varietà di gusti che una Margherita non darebbe. Abbiamo il pomodoro San Marzano, il pomodoro confit che lavoriamo qui, con base "carnosa"; il pomodoro giallo da serbo; una crema di pomodoro verde in chiusura che, insieme alla mozzarella di bufala affumicata, regala nello stesso morso una sensazione di acido e affumicato; mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, Grana Padano 16 mesi, basilico... Questo ventaglio di possibilità piace, non è pesante, il gioco di sapori è interessante.

Abbiamo parlato della qualità dell'ingrediente in sé, del sapore, dell'importanza dei prodotti locali senza rinunciare a quelli un pochino più lontani però, più in generale, quali altre caratteristiche non devono mancare in una pizzeria perché sia definibile "di qualità"?

Il nostro claim è sempre stato "la pizza che non ti aspetta". Bisogna si comprenda che l'offerta sia studiata per il benessere del cliente. A chi lavora con me consiglio di non essere finto. Se hai le birre nel vassoio e sei in difficoltà, inutile fare l'equilibrista, sii sincero e appoggia il vassoio. Va valorizzata la parte umana, mettendo quella economica da parte, per far sentire il cliente a casa. Dico sempre di non spingere alla vendita, ma lasciare che la persona goda della cena e della compagnia. Questo, abbinato a un prodotto avente un suo valore, chiude l'offerta. È chiaro che vendiamo di meno ma in questo modo il cliente non vive d'ansia, sta bene e torna.

Capolavoro napoletano

NOVITÀ

Una pizza napoletana dall'impasto leggero
e dal cornicione ben alveolato, 100% "Made In Italy".

L'hai sempre sognata? Da oggi esiste e si chiama Smorfia®, una miscela unica
di soli e selezionati grani italiani, eletta farina per pizza napoletana di tradizione
dai pizzaioli più esperti e approvata dall'Associazione Verace Pizza Napoletana.



Vi aspettiamo al
TUTTOFOOD - Milano
8-11 maggio 2023
HALL 7 STAND E25

smeraldinimenazzini.it



molinaldoni.it



INTERVISTA A FRANCESCO MAIORANO

— PIZZERIA SAN FRANCISCO, TRAMONTI —

di Noemi Caracciolo



TRAMONTI, LA PATRIA DEI PIZZAIOLI CHE HANNO DIFFUSO LA CULTURA DELLA PIZZA NEL MONDO,

è il luogo in cui Francesco Maiorano ha deciso di aprire, nel 2000, la Pizzeria San Francisco, nella quale porta avanti una filosofia di lavoro a tutela e valorizzazione dei prodotti tipici di queste zone. Polvica, la località in cui si trova il locale, è una delle tredici frazioni del comune di Tramonti, immerso nel verde dei Monti Lattari, che separano la Costa d'Amalfi dall'Agro Nocerino Sarnese. Questo luogo magico, oltre a dare i natali ai pizzaioli che hanno esportato la pizza, è la vera patria della pizza Margherita, visto che i due ingredienti principali, pomodoro San Marzano e fiordilatte, hanno origine proprio in questa terra. È proprio la tradizione della pizza di Tramonti che ha spinto Francesco Maiorano ad aprire la sua pizzeria, che negli anni si è affermata per la cura dedicata alla selezione dei prodotti locali.



“La pizzeria San Francisco l'abbiamo aperta il 4 ottobre 2000 in onore di San Francesco d'Assisi” afferma Francesco Maiorano “abbiamo ristrutturato la proprietà di famiglia che era adibita a fienile e deposito agricolo, partendo con questa avventura insieme a mia moglie Pamela, che si è occupata della trattoria fino a tre anni fa, quando, con la pandemia, abbiamo deciso di mantenere in piedi solo l'attività di pizzeria”. Un percorso che ha visto Francesco e Pamela impegnati nella ricerca dei prodotti del territorio, interagendo con i piccoli produttori dei Monti Lattari e cercando di sostenerli proprio attraverso l'utilizzo dei loro prodotti nel locale.

Questo approccio virtuoso ha portato la Pizzeria San Francisco ad essere inserita nel progetto Alleanza Slow Food dei cuochi e pizzaioli, che mette insieme i ristoratori che seguono la filosofia dell'associazione fondata da Carlo Petrini. “Il ristorante non deve occuparsi solo di preparare buoni piatti” continua Francesco “ma deve poter raccontare la storia di un territorio, da una parte con le materie prime utilizzate, dall'altra con oggetti che appartengono alle tradizioni del paese in cui si trova, come ho fatto nella sala del mio ristorante, esponendo cimeli appartenuti ai miei avi che rappresentano l'essenza di Tramonti e della sua gente”.

STORIE
DI
PIZZA

**BASTA DARE UNO SGUARDO
AL MENU PER CAPIRE
QUANTO SONO PRESENTI
I MONTI LATTARI E LE
AZIENDE INSEDIATE IN
QUESTA TERRA,**

a partire dagli antipasti, dove spiccano il fiordilatte, la provola e caciocavallo di Tramonti, i salumi di una piccola azienda locale e i sott'olio della casa. Nella parte relativa alle pizze, oltre alle classiche intramontabili, sono presenti quelle che utilizzano i Presidi Slow Food e i prodotti dell'Arca del Gusto.

Interessante anche il Cannopizza, una sorta di cannolo fritto e poi farcito, realizzato con l'impasto della pizza, nato dalla mente creativa di Francesco. Ritornando alla pizza, quella che è possibile mangiare in questo locale è una via di mezzo tra la ruota di carro e la pizza contemporanea, frutto anche della tipologia di forno che si usa a Tramonti, a sesto ribassato, in cui si raggiunge una temperatura inferiore ai 400 gradi, diversamente dai forni classici napoletani. Le farine usate sono quelle del Molino Pizzuti, con prevalenza della linea Costa d'Amalfi con W320. 36 sono le ore di lievitazione e maturazione dell'impasto. Il locale conta 35 posti a sedere, è chiuso il mercoledì durante l'anno, mentre dal 15 giugno al 15 settembre è sempre aperto.

Molino
Braga

Da 160 anni, un sogno di Farina.

Molino
Braga
Premium
MANITOBA

Farina di grano tenero tipo 00

Wheat flour type 00

Farine de blé type 45

Ideale per lunghe lievitazioni

For leavened products

Pour les produits levés

Molino Braga S.r.L.

Via Ponte Rosso, 34/11 - 25020 Dello (BS) Italia | Tel. +39 030 9770782

E-mail: farine@molinobraga.it | www.molinobraga.eu



La miglior birra per la pizza ...forse non esiste

di Alfonso Del Forno

Pizza e birra. Questi due termini sono talmente uniti tra loro nel linguaggio corrente che è quasi un mantra inconscio che accompagna le serate spensierate delle calde giornate estive (e non solo). Ma quali sono le origini di questo abbinamento dato, quasi sempre, per scontato? Alcune fonti fanno risalire l'utilizzo della birra in accompagnamento a qualcosa che somigli alla pizza sin dagli antichi egizi e, da quella data in poi, vengono tirati in ballo diversi momenti storici in cui fa capolino un piatto che ha similitudini con la pizza stessa. Se vogliamo essere coerenti con la pietanza in questione, dovremmo partire dalla definizione di pizza così come oggi la concepiamo. Nonostante i tanti tentativi di attribuzione di nascita, la pizza vede le sue origini a Napoli verso la metà del Settecento ed è preparata esclusivamente nella città partenopea (e zone limitrofe) fino alla Seconda guerra mondiale. Solo nell'immediato dopo guerra, con l'emigrazione verso il nord del Paese d'interesse famiglie di Napoli e di alcune zone del salernitano (Tramonti), abbiamo la diffusione sul territorio nazionale della Pizza Napoletana, puntualizzando che di questa è giusto parlare come punto di riferimento.

Le pizze sono ormai dei piatti veri e propri, territorio di una nuova generazione di pizzaioli che utilizzano il disco di pasta per dare spazio alla creatività e all'utilizzo di ingredienti sempre diversi tra loro, quasi in competizione con gli chef della ristorazione classica. Di fronte a questo tipo di tendenza, le motivazioni che spingono l'abbinamento delle pizze alle birre sono le più valide, grazie all'ampio ventaglio di aromi e gusti che le attuali produzioni artigianali riescono a raggiungere, tali da poter trovare il giusto connubio già ben presente nella ristorazione classica.

Le regole

Però bisogna fare una premessa prima di dettare delle "regole" di abbinamento. Ogni tipo d'indicazione o suggerimento può avere solo carattere generico, perché è necessario tenere conto della singolare capacità percettiva dell'essere umano, senza dimenticare il vissuto di ognuno di noi rispetto alla ricerca della piacevolezza nell'abbinare il cibo alle bevande. Di certo dobbiamo seguire una regola di cui non possiamo fare a meno: $1+1=3$! Sì, dobbiamo trasgredire la matematica affinché l'abbinamento sia perfetto e dobbiamo far sì che il risultato dell'abbinamento sia capace di esaltare al meglio la pietanza e la bevanda, per dar vita ad una esperienza che rappresenti il giusto matrimonio tra ciò che si mangia e ciò che si beve.

Le caratteristiche

Detto ciò, nel nostro caso possiamo partire dal riconoscimento delle proprietà organolettiche della pizza, studiando le caratteristiche degli ingredienti che compongono il topping e dalle interazioni che avvengono tra loro, tenendo conto della variazione degli stessi dopo la cottura. Un'analisi corretta è quella del piatto finito, dove guarnizione e disco dell'impasto concorrono alla definizione dei valori complessivi, con un peso maggiore dato dalla farcitura.

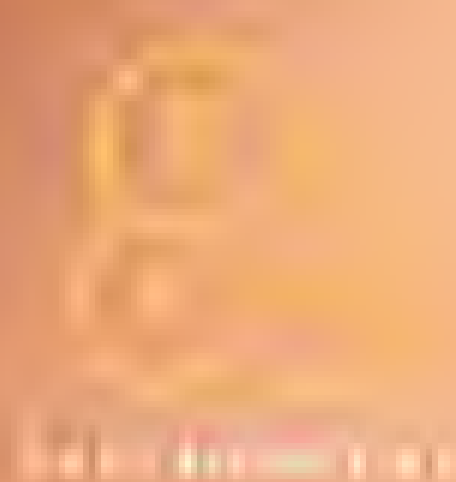
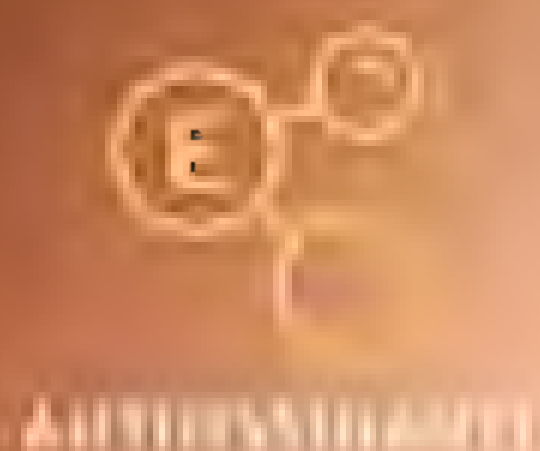
Le caratteristiche principali di cui tenere conto sono la complessità aromatico-gustativa e la consistenza, due parametri che devono essere equiparabili a quelli della birra, intesi come intensità olfattiva e gustativa, senza dimenticare il corpo. Definito l'equilibrio tra le due portate, vanno analizzate le caratteristiche gustative della pizza, tenendo conto dei descrittori classici: dolce, salato, amaro, acido e umami, ricordando di non sottovalutare la presenza di spezie e grassi. Individuato il profilo organolettico della pizza, si studiano i descrittori prevalenti, per meglio definire la scelta della birra ideale, puntando su quelli che maggiormente caratterizzano il piatto. A questo punto la scelta della birra deve tenere conto che il dolce può essere bilanciato da acido e amaro (e viceversa), il salato è bilanciato dal dolce, così come accade per la piccantezza. Il grasso trova la giusta contrapposizione nella frizzantezza e nella secchezza. Se ci trovassimo di fronte ad una pizza che è anche succulenta, abbiamo bisogno di qualcosa che pulisca nettamente la bocca, facendo ricorso a birre molto alcoliche.



INFIBRA

UNA NUOVA ESPERIENZA DI GUSTO

GRAZIE ALLA LENTA TOSTATURA
DI CERNE DI GRANO DURE



LA NUOVA
DENTIDENTI
INFIBRA
È UN
MISTO DI
CERNE DI GRANO DURE
E DI FARINA DI SEMOLA DI GRANO DURE
CON UN CONTENUTO IN FIBRE
E IN OMEGA-3
E UN GUSTO
UNICO.



SCOPRI QUI
LA VIDEO RICETTA
ESPRIMA IN TOSTATE

MATERIALI
DICHIMICAZIONE
E SUPPORTO DEL
PUNTO VENDITA



Illustrazioni
di Antonella
Manenti

Veniamo alla prova pratica partendo dalla Margherita, caratterizzata da materie prime molto semplici: pomodoro, mozzarella, basilico e olio. Il pomodoro conferisce alla pizza una tendenza acida, bilanciata dalla tendenza dolce del fiordilatte. Nel caso di mozzarella di bufala abbiamo anche una leggera componente di acidità lattica. Il basilico introduce, invece, una nota fresca e balsamica. La birra in abbinamento potrebbe essere una Weisse, realizzata con malto d'orzo e di frumento, dall'ingresso dolce e il finale leggermente acido, che insieme a una buona frizzantezza, riesce a pulire bene il palato e a bilanciare la tendenza dolce generale della Margherita.

Nonostante sembri più semplice, la Marinara è una pizza molto più caratterizzata rispetto alla Margherita. Pomodoro, origano, aglio e olio sono le materie prime con cui è realizzata. Il pomodoro contribuisce con la sua acidità ad esaltare l'aromaticità e speziatura di aglio e origano. La birra in abbinamento dovrebbe avere una tendenza dolce, per equilibrare le caratteristiche della pizza. Helles e Marzen sono una buona scelta, se desideriamo bere birre di bassa fermentazione. Per quelle di alta fermentazione potremmo optare per una Pale Ale di ispirazione inglese o una Blond Ale di ispirazione belga.

Altra pizza classica è la Quattro Formaggi, che nella versione classica è realizzata con fiordilatte, gorgonzola, pecorino ed emmenthal. La combinazione di questi formaggi conferisce alla pizza grassezza, tendenza dolce e sapidità, senza dimenticarci dell'aromaticità del gorgonzola. In abbinamento dobbiamo scegliere una birra che possa avere una base dolce, ma allo stesso tempo offrire una buona secchezza ed una buona quantità di alcool. La mia scelta ricade su una Tripel, birra di ispirazione belga che ha proprio queste caratteristiche.





Comando esperto
inserimento
ricette (max 99)



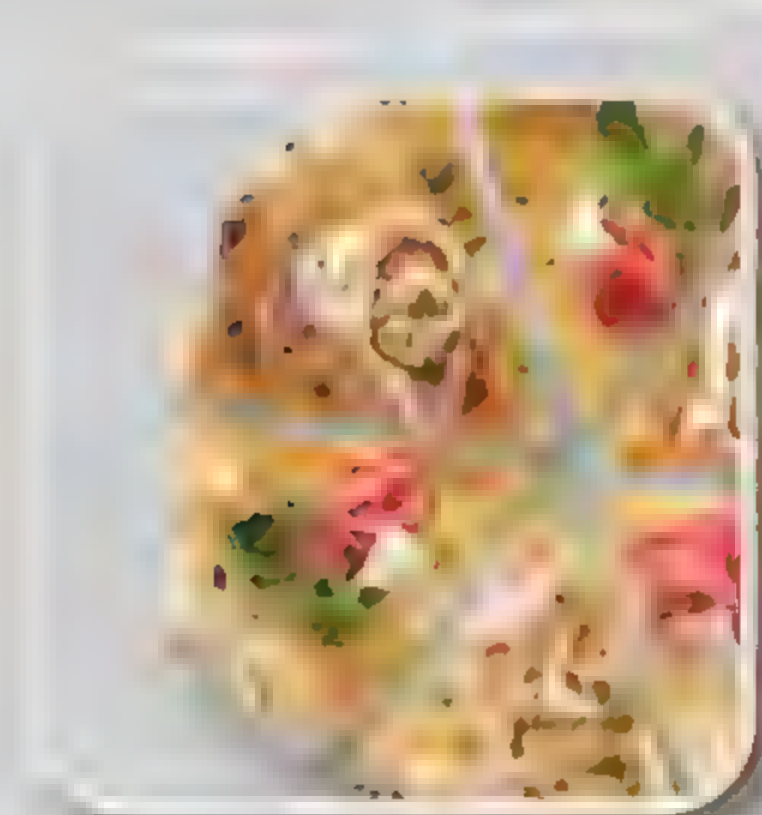
Riscaldamento
rapido



Energy
saving

Sirman Commercial Ovens
Made in Italy

- Display comando digitale Touch Screen da 5" di utilizzo facile ed intuitivo
- Flessibilità totale di programmazione per adattarsi a tutte le modalità di cottura: temperatura cielo/platea o temperatura camera
- Adatto alla produzione di tutte le tipologie di pizze, possibilità di cottura fino a 450°C
- Ottimale distribuzione del calore all'interno della camera di cottura
- Ottimo isolamento ed inerzia termica a vantaggio del risparmio energetico
- Disponibile in due misure 105X70 da 6 pizze e 85X70 da 4 pizze
- Sovrapponibile a 2 o 3 moduli



L'olio EVO

italiano,
tesoro da
valorizzare

di Giampiero Rorato



Questo mese ci soffermiamo su uno dei tesori agroalimentari più preziosi e importanti del nostro Paese, l'olio extravergine d'oliva. Quanto esso sia fondamentale nella dieta mediterranea e nel patrimonio agroalimentare del nostro Paese lo abbiamo scritto altre volte e questo argomento è stato già ben approfondito in questa rivista in ottimi articoli della nostra nutrizionista Marisa Cammarano.

In Italia di olio extravergine d'oliva si parla e si scrive sempre di più, anche per fare conoscere la sua importanza in cucina e nella nostra alimentazione ma sembra che i consumatori non ascoltino i seri e saggi consigli degli esperti e vadano contro corrente. Se, infatti, ci rechiamo in un supermercato e guardiamo il settore degli oli d'oliva vediamo che i clienti, invece di prendere una bella bottiglia di olio extravergine d'oliva (conosciuto ormai come "olio evo") IGP o DOP, acquistano una bottiglia di olio anonimo se non addirittura oliacci di ignota provenienza e qualità dai costi inferiori a quello del lubrificante per i motori delle automobili.

È purtroppo una realtà, poiché ci sono tanti clienti di supermercati che acquistano bottiglie di olio definito in etichetta "d'oliva", dai costi irrisori – meno di 10 euro il litro e talvolta anche meno di 5 euro – mentre il prezzo reale di un litro di olio extravergine d'oliva italiano a marchio IGP o DOP tocca mediamente i 18 euro al litro.

Ma non è tanto di questo che scriviamo questo mese, sembrandoci invece opportuno offrire ai nostri lettori dei dati molto significativi sulla produzione di olio d'oliva italiano, sul rapporto con altre produzioni estere e sulla richiesta all'estero di olio evo italiano, quindi sull'export: in questi due settori, come vedremo nelle righe che seguono, il nostro Paese non fa proprio una bella figura, anzi!

La produzione italiana

Per i dati reali sulla produzione di olio extravergine d'oliva in Italia e negli altri Paesi che lo producono ci atteniamo a un'indagine condotta da Nomisma (seria e qualificata società bolognese che compie accurate ricerche di mercato) e presentata nel febbraio 2023. Ci sembra importante infatti che coloro che vivono e operano nel mondo della ristorazione abbiano migliori informazioni sul mondo dell'olio evo e sulla filiera che lo riguarda (come, del resto, per tutti gli altri prodotti che entrano nelle cucine e nelle pizzerie). Scrive Nomisma che in Italia ci sono 619mila aziende olivicole. Nell'ultimo decennio però la produzione di olio d'oliva si è quasi dimezzata, passando dalle 500mila tonnellate prodotte nell'anno 2010 alle circa 270mila prodotte nell'ultima campagna olearia.



Questo quasi dimezzamento produttivo rischia di farci perdere un primato non solo quantitativo ma anche qualitativo, con grave danno per la nostra economia e per il prestigio dell'agroalimentare italiano, facendo temere che la ristorazione - pizzerie comprese - si rivolgano più spesso ad altre tipologie di olio, allontanando il nostro Paese dai principi e dalle regole della Dieta Mediterranea e della sana cucina.

Secondo l'indagine, il 42% delle aziende olivicole italiane ha meno di 2 ettari di oliveto: si tratta di aziende che considerano l'oliveto del tutto marginale alla propria produzione o lo tengono solo per il consumo familiare. Solo il 2,5% delle aziende olivicole italiane ha più di 50 ettari, contro il 7,5 per cento della Spagna, che è il primo Paese al mondo per la produzione e il commercio di olio d'oliva.

Gli investimenti in olivicoltura all'estero

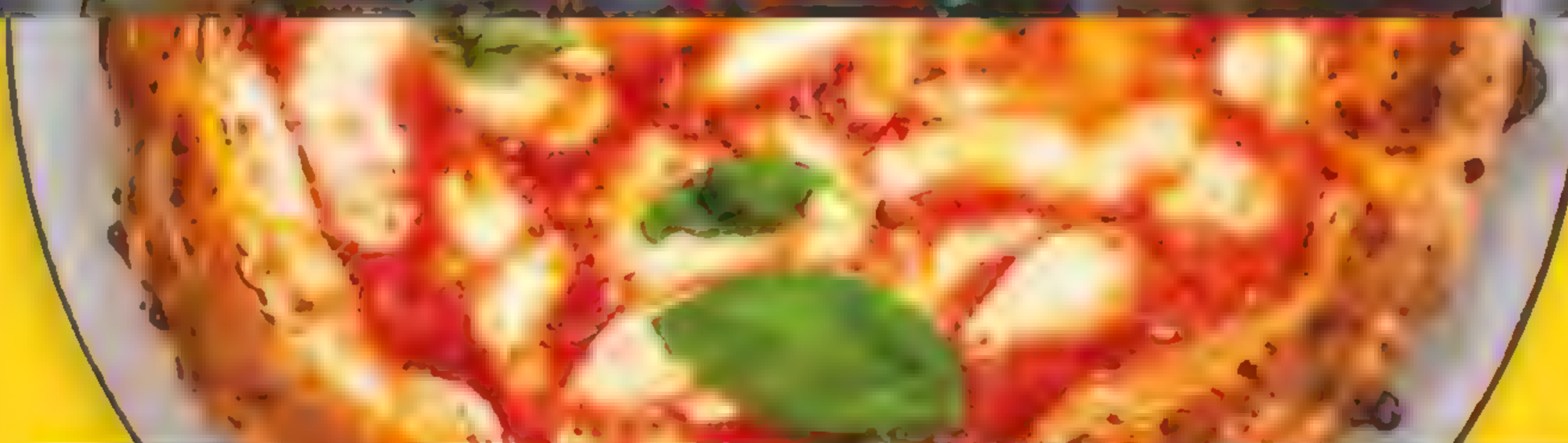
I dati Nomisma si riferiscono al secondo decennio del secolo che stiamo vivendo. Contemporaneamente, all'estero, le superfici a olivicoltura sono aumentate del 41,6% in Cile; del 39,5 in Argentina; del 22,6% in Marocco; dell'11,4% in Turchia; del 10,9% in Portogallo; del 5,4% in Spagna e persino dello 0,4% in Francia. Una crescita davvero importante che non solo mette a disposizione maggiori quantità di olio extravergine d'oliva ma rafforza le economie di Paesi che stanno correttamente e intelligente-

mente diversificando le proprie produzioni, portando l'olivicoltura in primo piano, viste anche le crescenti richieste mondiali di olio evo.

E in Italia? Nell'ultimo decennio le superfici a oliveto sono diminuite del 3,5%. Il nostro Paese sta quindi lentamente abbandonando una delle produzioni agroalimentari di più alta qualità che caratterizzano la gastronomia, la quale rappresenta, fra l'altro, una delle principali attrazioni per i turisti esteri oltre che per i gourmet internazionali che amano la cucina italiana. In questa situazione negativa per l'Italia, scopriamo che il Nordest è in controtendenza, con l'impianto di nuovi oliveti sia in Veneto che in Friuli Venezia Giulia e con la realizzazione di nuovi moderni frantoi che fanno ben sperare in un rilancio, almeno a Nordest dell'olivicoltura, visto anche che la produzione olearia in queste aree è di alta e altissima qualità.



FarinePerteghella®



ARGENTO

dalla linea Bella Napoli

Argento è una farina pensata per impasti ad alta idratazione e particolarmente elastici. Esprime il meglio delle sue caratteristiche in maniera trasversale, su più tipologie di impasto.

Perfetta per lavorazioni che richiedono scioglievolezza, una spiccata alveolatura ed esplosione del cornicione.



Industria Molitoria Perteghella SAS | www.perteghella.it - info@perteghella.it



Le prospettive per l'Italia

I dati nudi e crudi presentati da Nomisma denunciano una pericolosa disaffezione degli agricoltori italiani nei riguardi della coltivazione di olivi e, quindi, della produzione di olio e i motivi sono diversi.

Basta entrare in un supermercato e si vedrà che la maggioranza delle bottiglie di olio esposte non sono DOP o IGP, neppure di "produzione italiana", ma genericamente "olio prodotto nell'UE", cioè in uno o più fra i 27 Paesi dell'Unione Europea o, più verosimilmente, provenienti da qualcuno dei Paesi prima citati, i cui costi di produzione sono nettamente inferiori a quelli italiani, come anche molto spesso la qualità. E si vedrà soprattutto che il maggior numero delle bottiglie esposte costa meno di 10 euro.

Cosa significa questo? Che la maggioranza dei consumatori spesso non conosce i grandi pregi dell'olio evo ma ancor più spesso vuole spendere poco e non gli interessa la qualità del prodotto, la sua provenienza e... se esso è davvero prodotto con le olive!

L'educazione alimentare

A questo punto, una riflessione si impone e riguarda tutti, a cominciare da ristoratori, cuochi, pizzaioli, panettieri e pasticceri. Perché diversi professionisti della ristorazione e molte casalinghe e casalinghi si rivolgono in grandissimo numero agli oli di basso costo di cui in verità non si sa nulla?

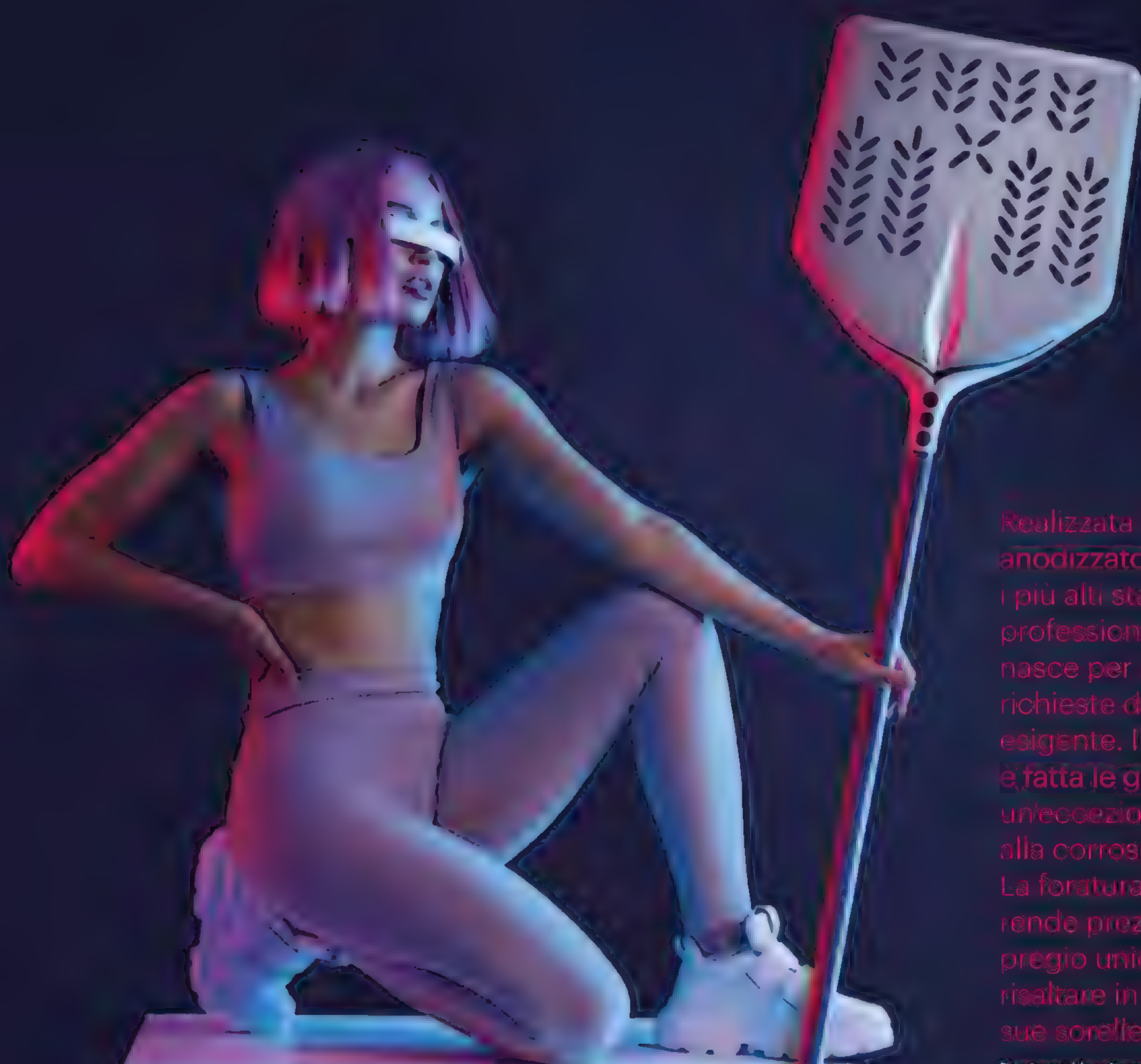
Io credo che, a parte chi fa fatica ad arrivare a fine mese - e in Italia sono ancora troppi - per tutti gli altri esiste il problema di una scarsa o nulla educazione alimentare, insegnata attualmente solo da qualche noiosa (anche se seria) trasmissione televisiva ma poco o niente nelle scuole.



L'olio extravergine d'oliva, specie se ottenuto da olive prodotte in Italia, meglio se DOP o IGP, è un prodotto prezioso per il nostro corpo e ci aiuta, con le sue nobili sostanze, a star bene in salute e va naturalmente preferito agli oli di incerta o misteriosa produzione che, se non fanno male al nostro organismo, di certo non fanno bene.

E poiché si produce olio extravergine d'oliva in tutte le regioni - anche in quelle all'ombra delle Alpi - invitiamo i nostri lettori ad acquistare sempre olio extravergine d'oliva ottenuto da olive italiane, meglio se DOP o IGP, indispensabile per una seria cucina della salute. E i professionisti della ristorazione dovrebbero andare a visitare (periodicamente) qualche frantoio e quindi sceglierne uno o più da cui rifornirsi, mettendo quelle bottiglie orgogliosamente in mostra e raccontando ai tanti clienti curiosi la filiera del proprio olio, mostrando gli uliveti, evidenziando le cultivar, chi e dove imbottiglia quell'olio e quale tipologia va meglio con le varie vivande preparate dalla cucina o dal pizzaiolo. Ce la faremo a portare l'olio evo - quello vero - su tutte le tavole degli Italiani?

Il futuro è ora.



Realizzata in alluminio anodizzato duro secondo i più alti standard professionali, questa pala nasce per soddisfare le richieste del pizzaiolo più esigente. Il materiale di cui è fatta le garantisce un'eccellente resistenza alla corrosione e all'usura. La foratura "a spiga" la rende preziosa e le dona un pregio unico facendola risaltare in mezzo a tutte le sue sorelle.

Designed by: Itamar Harari.

Anodizzata
dura.

Tulip
ITALY





IL POP UP MAMM

di Domenico Maria Jacobone

il giro
d'Italia
a km0

Il 26 marzo 2023 è partito con la prima tappa, svoltasi presso il panificio di Davide Longoni al Mercato Centrale di Milano, il Giro d'Italia a km 0 di MAMM, un progetto di degustazione itinerante che vuol essere anche uno scambio culturale e sinergico tra colleghi appassionati da una comune visione sul mondo della panificazione. Qualcosa di simile ad un modello condiviso - parafrasando le due ruote - di "bakery sharing" che da nord a sud porterà il progetto di MAMM a visitare diverse città d'Italia attraverso l'ospitalità e la condivisione di intenti dei cinque professionisti coinvolti nel tour.



MAMM Ciclofocacceria è una realtà che nasce nel 2015 da un'idea di Roberto Notarnicola e Chiara Campeis, che decidono di creare uno spazio che sia la perfetta fusione di due mondi: cibi e bici. Roberto e Chiara hanno dato vita a questo progetto con l'obiettivo di proporre i sapori e i profumi della memoria, attualizzati e modernamente interpretati, oltre che per affermare uno stile di vita rispettoso dell'ambiente e dei ritmi della natura. MAMM è però anche il racconto di un viaggio attraverso i sapori, che guarda alla mobilità in ottica sostenibile, promuovendo la bicicletta come mezzo per vivere ed assaporare gli spazi urbani.





La prima data del tour presso il “regno” di Davide Longoni ha riscontrato un grande successo, con la degustazione dei prodotti più celebri della Ciclofocacceria MAMM: la “Tostaccia”, versione golosa del classico toast con cotto affumicato, fior di latte di Gioia del Colle, insalatina e salsa rosa Mamm al pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto, Presidio Slow Food; la “Porcaccia” con porchetta, bufala e salsa tartara Mamm, la “Cime di Rapa” con burrata di Gioia del Colle e pane fritto o la classica Focaccia Pugliese con pomodoro, origano e olio evo. Non sono mancate alcune farciture dedicate a questo connubio meneghino, realizzate in collaborazione tra i due staff. La presentazione del progetto ha consentito poi la costruzione di un dialogo con gli appassionati partecipanti, guidato da Longoni e Notarnicola che hanno parlato di intra-imprenditorialità e di sinergie tra panifici “amici” in una giornata che ha chiuso con più di 160 ruote di focaccia vendute, ma soprattutto con la grande partecipazione di pubblico e professionisti accorsi per l'evento.

A proposito di ruote, la Ciclofocacceria MAMM nasce dal fortunato connubio tra la tradizione pugliese della “ruota” di focaccia del proprietario, l'imprenditore Roberto Notarnicola e le due ruote delle bici, passione acquisita e condivisa nella terra di adozione: il Friuli Venezia Giulia, in cui ha realizzato il suo sogno imprenditoriale. La Ciclofocacceria è nata a Udine e, nel tempo, il primo progetto si è evoluto fino a crescere e sdoppiarsi con MAMM Pane che nel 2020 ha “chiuso il cerchio” virtuoso dell'arte bianca ed esaudito con il grande lavoro un sogno che Notarnicola e Campeis coltivavano da tempo: un forno dove si può fare colazione al mattino e assaporare a pranzo lo street food pugliese abbinato a vini naturali e birre artigianali.

La visione di Notarnicola è la matrice dei progetti MAMM:

“Per me il pane significa famiglia, il ricordo di quella di origine nella quale ci si ritrovava d'estate tutti insieme intorno ad una tavola e per la quale il pane era qualcosa di speciale, alimento, accompagnamento dei cibi, ma anche dei sorrisi. E poi il pane è qualcosa di semplice: per me deve profumare ed ispirare un concetto di alimentazione sana e semplice”. Notarnicola, parlando delle due attività MAMM, ha continuato a collegare famiglia e lavoro, questa volta al presente: “Insieme a mia moglie Chiara Campeis abbiamo creato il progetto MAMM, nel quale i nostri clienti possono riconoscere nelle nostre focacce e nel nostro pane un prodotto di qualità, frutto della ricerca e della cura per gli ingredienti, ma soprattutto del rispetto della filiera che dalla terra porta ai nostri forni anche i valori che ci contraddistinguono”.





Il tour di MAMM è appena partito e toccherà a breve le città nelle quali si trovano gli altri componenti di questo progetto: colleghi, amici e visionari con i quali la Ciclofocacceria condividerà i suoi sapori e si mescolerà alla tradizione locale. Ecco, dunque, i motivi che condurranno al Forno Brisa a Bologna, al Panificio Moderno di Rovereto, al Pandefra a Senigallia e al Mercato del Pane di Pescara, in un continuum di gusto legato a doppio filo dal progetto del “Forno Brisa & friends”, che tiene insieme imprenditori uniti da una passione comune che si sono posti l’obiettivo di realizzare un mulino collettivo in Abruzzo. E vi sono riusciti raccogliendo più di 4 milioni di euro attraverso il crowdfunding. Pasquale Polito ha dichiarato: “Grazie alla fiducia di tutti quelli che hanno sostenuto questo progetto, Forno Brisa ora è una realtà composta da oltre mille soci, tra i quali ci sono clienti, finanziatori, ma anche bakery amiche unite da un’unica visione, che ha messo insieme Forno Brisa a Bologna, Davide Longoni a Milano, Matteo Piffer di Panificio Moderno di Rovereto, Francesca Casci Ceccacci di Pandefra a Senigallia, Roberto Notarnicola di Mamm di Udine e Luigi Morsella del Mercato del Pane di Pescara. Ora più che mai non vediamo l’ora di metterci al lavoro insieme a loro per realizzare i nuovi progetti con i quali continueremo la nostra rivoluzione nel mondo del pane”.

Questa storia di successo rappresenta un concetto di inclusività al momento unico: all’interno dello stesso progetto ci sono sia una parte dedicata alla filiera produttiva, sia progetti di collaborazione ed interscambio come questo tour, ma anche un’importante visione di sviluppo tecnologico legata alla digitalizzazione e messa in rete dei soggetti partecipanti che magari potrà essere fonte d’ispirazione per altre filiere.





BULL PERSONALITÀ E CARATTERE HI-TECH

AD: Matteo Beraldi • Graphic: E-LEVA

P + **P** **HYPER P-HEATING**
Regolazione digitale
separata potenza cielo
e piano di cottura.

R **REFRACTORY**
Camera di cottura
totalmente rivestita in
materiale refrattario.

 **TOUCH SCREEN 65K**
Touch screen 65K,
funzionalità e semplicità
in un touch.

 **EXTRA GLASS**
Rivestimento in
vetro temperato
colorato.

Forza d'impatto, linee senza incertezze, vetro temperato e colori dal carattere deciso danno a questo forno un'identità unica, dinamica e moderna. La cappa aspirante è motorizzata. Le **quattro dimensioni "XL", "L", "M", "S"** rispondono alle diverse necessità di spazio e produzione. L'interfaccia utente per la gestione di forno e cella di lievitazione si presenta come un pratico quadro digitale touch che visualizza tutte le funzionalità sotto forma di icone intuitive.



Design: Raffaele Gerardi

Tonno e salmone una sostenibilità possibile?

di Caterina Vianello

Il concetto di sostenibilità è ormai entrato a far parte non solo del lessico quotidiano ma anche dei nostri comportamenti di vita. Dal 1992, anno in cui con la Conferenza Onu su ambiente e sviluppo essa è diventata il nuovo paradigma di sviluppo, molto si è fatto e oggi essere consumatori attivi e responsabili è un atteggiamento imprescindibile dall'attenzione nei confronti della sostenibilità della filiera di tutti gli alimenti che arrivano sulle nostre tavole. Attenzione all'ambiente, unita a quella degli animali e delle persone nel corso dell'intero processo produttivo, coniugate al benessere personale rappresentano degli elementi ormai inscindibili.

Tra i prodotti di maggiore consumo che possono rappresentare dei punti di osservazione privilegiata sulle condizioni di sostenibilità della filiera, tonno e salmone rappresentano certamente degli esempi significativi. Cerchiamo di capirne di più.

Il tonno

Il mercato globale del tonno vale più di 42 miliardi di dollari l'anno, per 6 milioni di tonnellate complessive di pescato e più di 6 milioni di persone impiegate nell'industria nella sola regione dell'Asia-Pacifico. Il tonno è di fatto il pesce in assoluto più consumato dalla popolazione mondiale: al di là infatti del suo valore nutrizionale, sono la sua accessibilità economica e la sua facilità di commercializzazione, conservazione e consumo (le scatolette) a rappresentare gli elementi discriminanti della sua popolarità. In Italia, la produzione delle conserve di tonno ha un valore di mercato pari a 1,4 miliardi di euro per un consumo pari a 2,5 kg pro capite.

Quello del tonno tuttavia è anche un mercato che mostra i nodi più critici in fatto di sostenibilità: negli ultimi 60 anni la sua cattura è aumentata addirittura del 1000% (Fonte: Fisheries Research), con conseguenze devastanti sulla specie e sull'ecosistema marino: non a caso l'Unione Internazionale per la Conservazione della Natura ha classificato il tonno come "specie in pericolo di estinzione". I principali problemi legati alla produzione del tonno sono legati a pesca e allevamento. Per velocizzarne e massimizzarne la cattura, si impiegano infatti grandi "reti a strascico", che raccolgono indiscriminatamente tutto ciò che trovano, dando così origine al bycatch, cioè alla cattura accidentale di altre specie marine, spesso non adatte al commercio, che vengono quindi ributtate in mare, nella maggior parte dei casi già morte. Le conseguenze sono impattanti, minando sia l'estinzione della fauna ittica (anche quella dei tonni ovviamente: il caso del tonno rosso è emblematico), sia la salute dei fondali e dell'intera biodiversità marina. Ulteriore causa di impoverimento dei mari è l'utilizzo di palamiti e i Fad (fish aggregation devices), strutture galleggianti che grazie a sagome posizionate sott'acqua attirano tonni e altri animali marini poi catturati con reti a circuizione.



Gli allevamenti intensivi rappresentano un ulteriore problema: la crescente domanda di tonno ha influito sull'impiego sempre più massiccio di allevamenti ittici. Costretti in "gabbie", in condizioni di sovraffollamento, alimentati forzatamente (con conseguenze sulla produzione di un elevato numero di escrementi) ai tonni vengono dati anche antibiotici e medicinali, affinché non si verifichino epidemie o attacchi di pidocchi. Condizioni simili sono deleterie, trasformando il tonno in un pesce non certamente sano e nutriente. A ciò si aggiungono le condizioni di salute dei mari, l'attività di pesca illegale, il mancato rispetto del sistema di quote, volto a regolamentare la quantità di pescato per ogni paese, oltre che i periodi di pesca. Parlare di sostenibilità a questo punto sembrerebbe illusorio: in realtà, dal 1995, anno in cui è stato adottato il Codice di condotta per una pesca responsabile l'importanza di utilizzare le risorse della pesca e dell'acquacoltura in modo responsabile è stata colta.

Negli anni si è realizzato un progressivo sviluppo di strumenti, politiche e programmi internazionali per sostenere gli sforzi di una pesca e di una produzione responsabile a livello globale.





Un sistema particolarmente utile ai consumatori è quello delle certificazioni, volte a garantire che i produttori abbiano utilizzato metodi sostenibili per la pesca del tonno. Tra queste la più nota è quella di Msc, Marine Stewardship Council, un'organizzazione non-profit i cui metodi di certificazione soddisfano contemporaneamente i requisiti stabiliti dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (Fao), dalla Global Sustainable Seafood Initiative (Gssi) e dal Codice Internazionale per i Sistemi di Sostenibilità (Iseal).

La certificazione viene assegnata a chi dimostra che lo stock pescato non rappresenta una minaccia per la biodiversità, che la pesca è realizzata senza danneggiare l'ambiente, che tutte le operazioni di gestione della pesca e del pesce sono sostenibili dal punto di vista ambientale e rispettano la legge. Quasi il 30% delle catture mondiali di tonno per volume è ora certificato secondo lo standard Msc per la pesca sostenibile. Altri marchi sono il Friend of the sea, progetto della World Sustainability Organization, Ong che certifica prodotti e servizi che rispettano l'ambiente marino. Anche in questo caso, i criteri sono precisi: si deve dimostrare di utilizzare stock di pesce che non siano sovrasfruttati; eliminare l'impatto sui fondali marini; scegliere metodi di pesca selettiva per non catturare specie minacciate e avere al massimo l'8% di scarti; migliorare il bilancio energetico e ottimizzare l'efficienza del carburante; avere una gestione sostenibile dei rifiuti e un profilo di responsabilità sociale.

Negli ultimi anni la sensibilità e l'impegno sono cresciuti: tra il 2007 e il 2021, 49 condizioni di certificazione sono state soddisfatte dalle attività di pesca del tonno, in particolare 8 sulla salute degli stock, 19 sulla gestione della pesca e 22 sulla riduzione dell'impatto della pesca sull'ecosistema.

Un rapporto delle Nazioni Unite pubblicato nel 2020 ha inoltre rilevato che 8 popolazioni di tonno sono state ricostituite a un livello sano tra il 2014 e il 2019, riducendo il numero delle popolazioni principali stock di tonno che subiscono una pesca eccessiva da 13 a 5. Certamente il lavoro da fare è ancora molto, ma è un po' più facile per i consumatori scegliere consapevolmente, acquistando prodotti certificati e per i quali l'adozione di un sistema di tracciabilità consenta di impedire le frodi. Vale la pena ricordare inoltre, una pratica di pesca sostenibile che non è certo utopia: si tratta della pesca con la canna: certamente le quantità di pescato sono ridotte ma il rapporto uno-a-uno evita le catture accessorie. Effettuata in luoghi come le Maldive o le isole Salomone, rappresenta un'importante fonte di reddito per i pescatori locali. Da alcuni anni sono aumentati i marchi che propongono tonno pescato a canna.

SPITFIRE®

BORN TO BURN



Lasciati conquistare dalla tecnologia innovativa di **SPITFIRE** New Generation, il bruciatore a gas perfetto per esaltare il sapore della tua pizza mantenendo inalterato il gusto, l'aspetto e la fragranza di sempre.

SPITFIRE New Generation è un prodotto **GREEN**, permette di ridurre del 70% le spese di gestione del tuo forno nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura.

CONTATTACI PER UNA
CONSULENZA GRATUITA

L'INNOVAZIONE CHE RISPETTA LA TRADIZIONE

UNA LINEA COMPLETA PER SODDISFARE TUTTE LE VOSTRE ESIGENZE

SILVER
SPITFIRE
NEW GENERATION

GOLD
SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
MAX

I prodotti SPITFIRE sono adatti ad ogni tipo di forno a legna

SPITFIRE New Generation è approvato da:

- Aziende di Servizi HACCP
- AIC Campania (Associazione Italiana Celiachia)
- AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana)
- Prodotto certificato CE - DVGW - ETL - UL - CSA - AGA



SPITFIRE New Generation **Silver & Gold**
sono impianti certificati in tutto il mondo

MILLBERG

MILLBERG S.r.l.

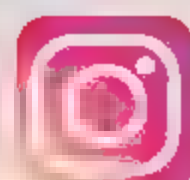
Via Fiume, 21

24050 Zanica (BG) Italy

Tel. +39 035 525065 • +39 3927630233



Seguici su



www.spitfire.it - www.youtube.com/bruciatorospitfire

SPITFIRE sono prodotti da: **MILLBERG**

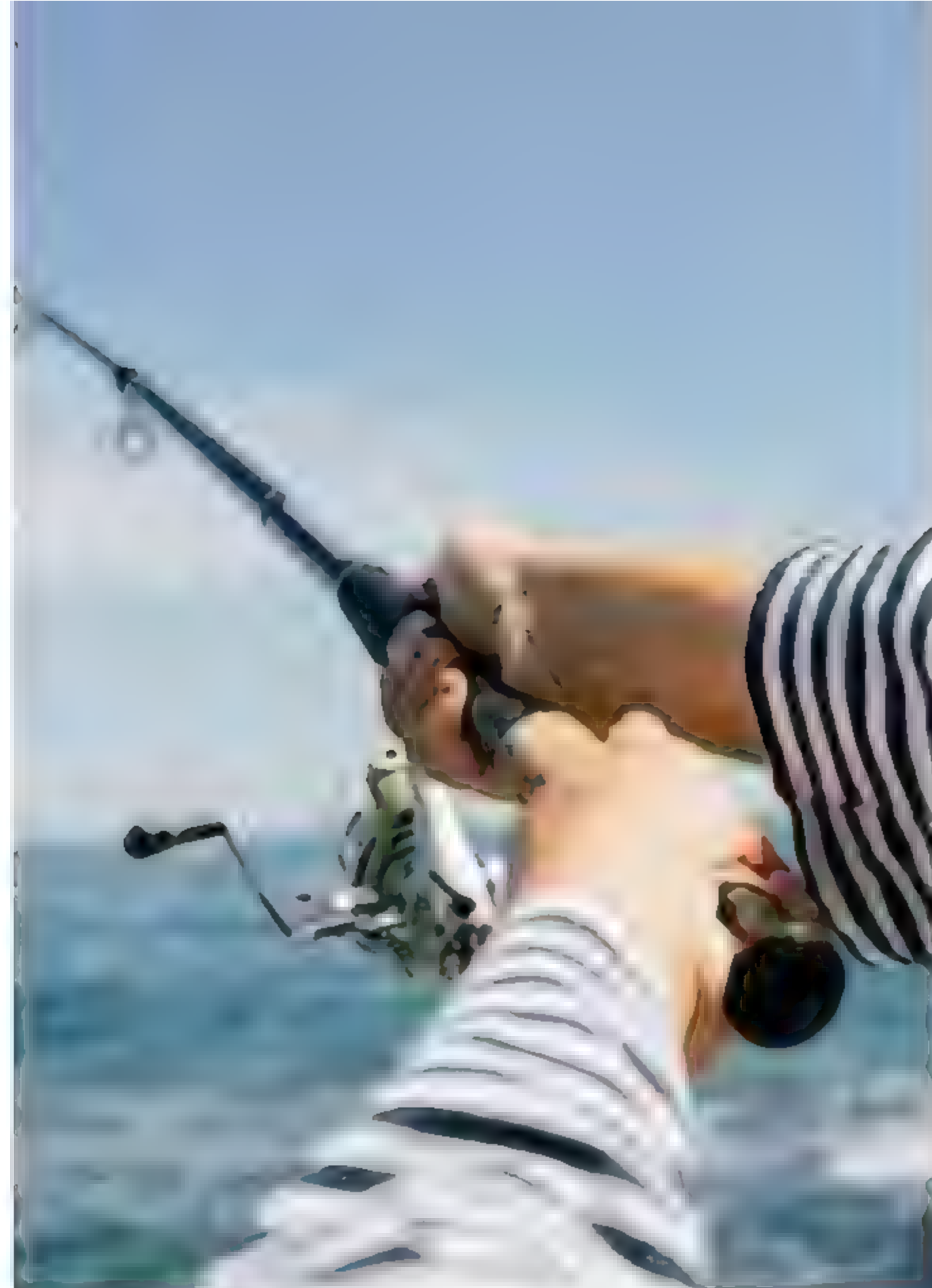


Salmone

Importante attore nel mantenimento della vita dell'ecosistema di cui fa parte, il salmone è stato protagonista negli ultimi decenni di una crescita esponenziale nei consumi. Non potendo il salmone selvatico soddisfare l'aumento della domanda, si è progressivamente ricorsi agli allevamenti. L'industria del salmone allevato è cresciuta del 270% dal 1998 a oggi, e muove ormai un giro di affari che nel 2019 valeva 23 miliardi di dollari: oggi circa il 70% del salmone prodotto in tutto il mondo viene allevato. Secondo la Fao la quasi totalità della produzione – il 96% – avviene in 4 soli Paesi: Norvegia, Cile (Patagonia e arcipelago Chiloé), Canada e Scozia/UK. Il settore economico è molto concentrato: le maggiori 10 imprese controllano oltre il 50% della produzione e del fatturato totali del settore. Gli allevamenti ittici industriali, con gabbie metalliche che contengono fino a 250 mila salmoni ciascuna, rappresentano il principale punto critico.

Condizioni di allevamento, nutrimento dei pesci e impatto ambientale sono tra i maggiori nodi su cui si incaglia il ragionamento sulla sostenibilità.

I recinti a rete aperta sono il sistema di acquacoltura più comune per il salmone ma causano notevoli problemi: la possibilità di contaminazione dell'ambiente, con rifiuti, antibiotici o sostanze chimiche utilizzate, è alta. La fonte di alimentazione è un ulteriore problema: per crescere, i salmoni vengono infatti alimentati con farina di pesce, con conseguenze sulle popolazioni di pesci selvatici (e altre specie che dipendono da loro nella catena alimentare) e sul cibo che potrebbe essere destinato agli esseri umani. Gli allevamenti, inoltre, non consentono condizioni di vita adatte ai pesci, che sono sottoposti a stress per l'alta concentrazione (la densità



registrata in alcuni allevamenti è di 12, 25 o 33 chilogrammi di pesce per metro cubo d'acqua, dunque molto elevata) dando origine a parassiti e malattie e alla diffusione dei pidocchi di mare, causa di infezione. Nel 2012, anche a seguito del sempre più crescente dibattito attorno alla sostenibilità, è stata avviata da parte dei maggiori produttori, la Global Salmon Initiative (Gsi) un'iniziativa volta a garantire alimentazione sostenibile ai salmoni, riducendo al minimo il loro impatto ambientale e continuando a migliorare il loro contributo sociale ed economico. Ulteriore strumento utile in fatto di sostenibilità, anche se da perfezionare, sono i metodi di allevamento a contenimento chiuso: in particolare è il caso del sistema di ricircolo, che tratta e fa ricircolare l'acqua nel sistema, riducendo la probabilità di diffusione di malattie. Anche per il salmone sono utilizzate le certificazioni, che rappresentano per il consumatore una guida ad un acquisto responsabile. Per il momento tuttavia, l'impatto dell'allevamento è ancora notevole e il confronto tra il salmone allevato e quello selvatico vede l'obiettivo della sostenibilità propendere decisamente per il secondo.

GRANDI MOLINI ITALIANI

1886

Antonio Costato



Il pizzaiolo è l'**autore** che sa fare di un impasto un'**opera d'arte**, ed ogni artista ha bisogno dello strumento perfetto per potersi esprimere al meglio.

Oggi gli amanti della pizza prestano sempre più attenzione a **benessere** e **digeribilità**.

È per questo che noi di Grandi Molini Italiani abbiamo dato vita ad una linea di farine nate da un rigoroso **metodo di selezione** e **pulitura** dei grani, garantendo così la massima qualità e l'altissima idratazione degli impasti.



grandimolini.it

Seguici su:



Scopri la linea:





a cura della redazione

La parola ai pizzaioli

Il “segnalatore”

Nome: Giovanni Di Vico

Pizzeria: Di Vico in Vico

Indirizzo: Via Napoli 56,
Maddaloni – CE

*“...sono figlio
d'arte”*

Chi è Giovanni Di Vico e qual è la sua storia professionale?

In realtà sono figlio d'arte. Mio padre era un pizzaiolo, aveva una pizzeria d'asporto e io stavo sempre lì con lui. Nel tempo mi è venuta l'idea di ampliare il progetto. Così ho proposto a mio padre di “allargarci” e fare anche le sedute. Il proposito nasceva dal fatto di voler valorizzare il mio territorio, Maddaloni. In zona abbiamo molta concorrenza, soprattutto a Caserta. Si sente molto l'importanza della qualità degli ingredienti. Noi non volevamo essere da meno, così abbiamo avviato questo progetto che ha dato vita a “Di Vico in Vico”. Valorizziamo Maddaloni proponendo una gamma di prodotti di selezione attraverso la passione, lo studio e le materie prime.





Consigliami un collega dal quale andare a mangiare e dimmi perché.

Segnalo Vittorio Vespignani.
È un grande pizzaiolo e un grande amico.
Vado io stesso a mangiare la pizza da lui,
credo che sia veramente uno dei migliori
del territorio.

Cos'è per te la pizza, quanto è importante e come la intendi?

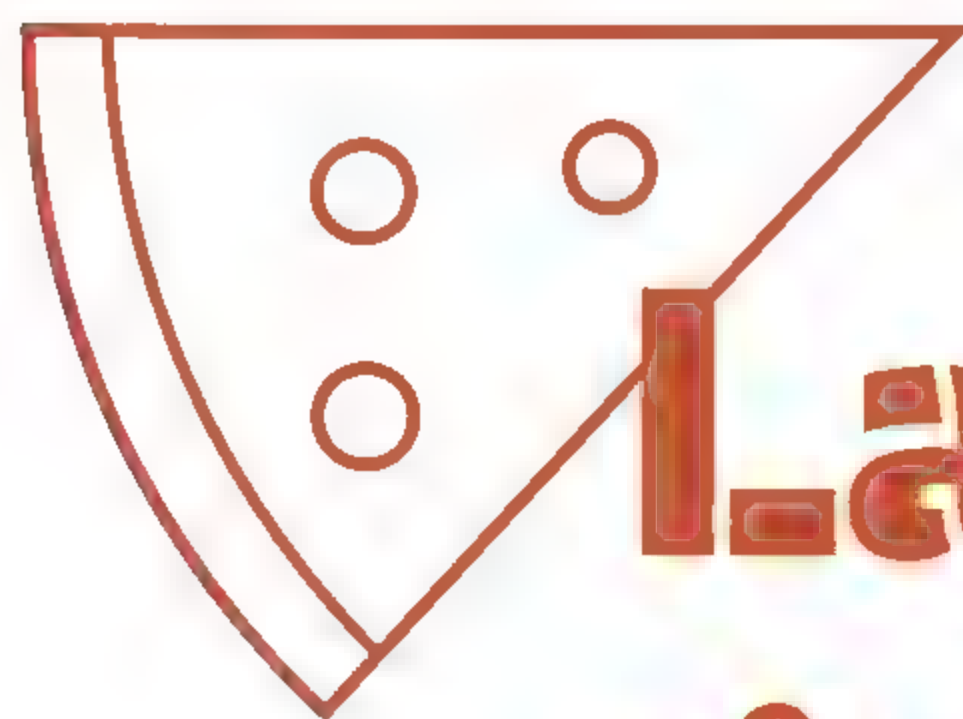
La pizza per me è un valore aggiunto.
Nel senso che ha un valore immenso. È come
quando ti siedi a tavola in famiglia e sorridi.
Ecco, la pizza regala un sorriso. È quella cosa
che ci fa stare insieme.

Sono al tuo locale, puoi propormi una sola pizza: qual è?

Propongo La Gialla: crema di pistacchio,
bacon e pomodorini gialli. Nel locale è tra le
più richieste, devo dire che va molto bene.



*"...la pizza regala
un sorriso. È quella
cosa che ci fa stare
insieme"*



La parola ai pizzaioli

Il “segnalato”



Proponimi una sola pizza e spiegami com'è fatta.

Propongo la Parmigiana Stracciata: ragù di melanzane fatto con il pomodoro San Marzano, stracciatella di bufala in uscita, basilico e olio evo. È una pizza nata per caso. Una sera mi son trovato a preparare qualcosa per lo staff; essendo avanzato un po' di ragù di parmigiana, ho pensato di usarlo. Così è saltato fuori quello che ormai è un nostro cavallo di battaglia estivo.

Nome:

Vittorio Vespignani

Pizzeria:

Decimo Scalo

Indirizzo:

Via Sant'Agostino 10,
Caserta

Qual è la tua storia professionale?

Quando ero adolescente servivo i clienti al tavolo, come cameriere. Portavo le pizze fatte da qualcun altro. A fine turno andavo sempre dal pizzaiolo e chiedevo se fosse avanzato qualche panetto. Preparavo io qualche pizza, magari per lo staff, così imparavo. Avevo una gran voglia di mettere le mani in pasta e un sogno. Così pian piano “Decimo Scalo” è passato dall'essere proprio un sogno a una realtà, in pochissimo tempo. Oggi è un luogo del cuore per i clienti affezionati.

Cos'è la pizza per te?

La mia pizza è un mix misurato di tradizione e innovazione. Il cornicione è leggero e croccante, uso ingredienti di altissima qualità che in cucina vengono provati, testati e poi portati in tavola. Prodotti stagionali, ricercati e sempre originali. Tra gli ingredienti magici di “Decimo Scalo”, però, c'è il rapporto con i fornitori del territorio: un legame diretto che porta alla scelta di salumi, formaggi, ma anche olio e beverage, sempre raffinati. Prodotti che arrivano quasi sempre dalla provincia di Caserta.



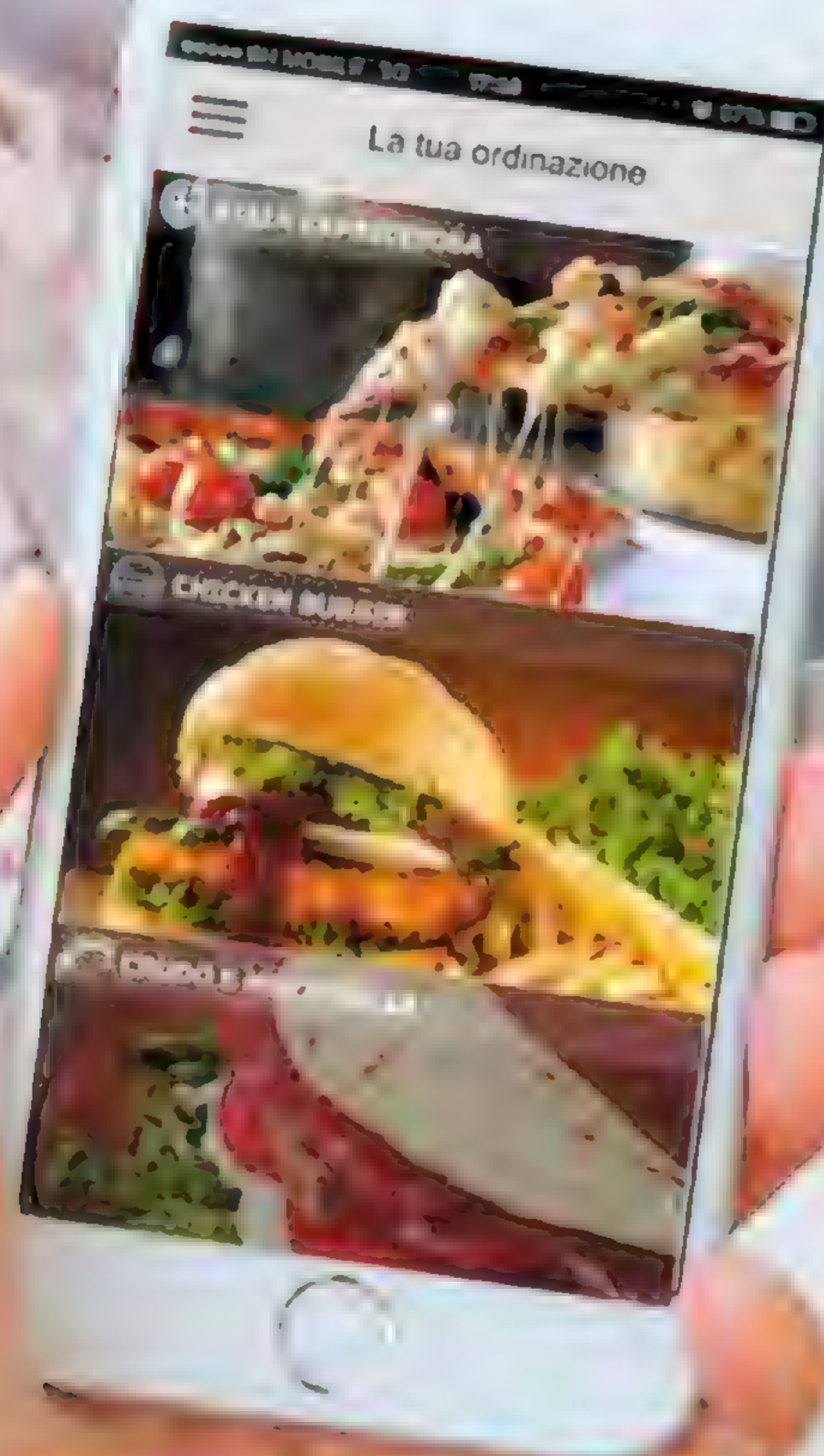
ORDINI ASPORTO E DOMICILIO

STRAORDINARIA CRESCITA DELLE VENDITE ON LINE !

MENU' ELETTRONICO - APP ORDINA DAL TAVOLO

APP CHIAMA CLIENTE - APP MOBILE - ECOMMERCE

INTEGRATI IN TEMPO REALE AL GESTIONALE DI CASSA.



LIRA
dal 1971
ristoparma
Innovazione che piace

MENU ELETTRONICO

I clienti possono consultare il menu del locale direttamente dal loro smartphone.

APP ORDINA DAL TAVOLO

I clienti possono ordinare direttamente dal loro smartphone comodamente seduti al tavolo.

APP CHIAMA CLIENTE

I clienti che ordinano da asporto scaricando la app saranno avvisati con suono e vibrazione per il ritiro del cibo evitando assembramenti all'interno del locale.

APP MOBILE - ECOMMERCE

Gestione asporto e domicilio integrata in tempo reale con il software di gestione cassa.



Chiama ora!

0521 671741 TI ASPETTIAMO ONLINE!

Scrivici

► Info@ristoparma.it



www.liranet.it/software-asporto-domicilio.html

LIRA
dal 1971
ristoparma
Innovazione che piace

Il Campionato Mondiale della Pizza 2023

30° edizione

464 i contendenti al “trono” di re e regine della pizza classica, 109 quelli per la pala, 106 per la pizza napoletana Stg, 78 per la pizza senza glutine. Sono questi alcuni dei numeri delle 930 gare di cottura e 73 di abilità dell’edizione straordinaria del trentennale del Campionato Mondiale della Pizza, tenutosi a Parma a metà aprile con 711 partecipanti provenienti da 52 Paesi. Circa la metà delle pizzaiole e dei pizzaioli presenti erano Italiani ma moltissimi sono arrivati anche da Francia, USA, Portogallo, Spagna e Ungheria, a testimonianza che la pizza è uno dei prodotti tricolore che gode di maggiore salute e migliore reputazione ai quattro angoli del mondo. A giudicare le pizze sono stati 44 giudici ai forni e 79 giudici ai tavoli, i quali hanno dovuto ogni giorno assaggiare circa 28 prelibatezze a testa. Un duro lavoro, dunque... o forse no?! Ecco a voi i vincitori!



Il podio Pizza Classica

PIZZA CLASSICA

1° classificato **CRIMINISI GIUSEPPE** 851 pt.

2° classificato **VIALE JEREMY** 830 pt.

3° classificato **VICINI GIULIA** 823 pt.



PIZZA SENZA GLUTINE

1° classificato **VASSALLO DOMENICO** 842 pt.

2° classificato **BIANCHI MARCO** 841 pt.

3° classificato **FONTEBASSO JENNY** 830 pt.

Il podio Pizza Senza Glutine

PIZZA IN TEGLIA

1° classificato **VALENTINO CLEMENTE** 826 pt.

2° classificato **RECCHIA VITANGELO** 823 pt.

3° classificato **SANCAMILLO DOMENICO** 815 pt.

Il podio Pizza in Teglia



PIZZA NAPOLETANA STG

1° classificato **MANSI VINCENZO** 786 pt.

2° classificato **DI MAURO ALESSANDRO** 785 pt.

3° classificato **PERSICO FRANCESCO** 737 pt.

Il podio Pizza Napoletana Stg





Il podio della gara
Pizza in pala

PIZZA IN PALA

1° classificato **DI TELLA ANTONIO** 849 pt.

2° classificato **CAPASSO LUIGI** 816 pt.

3° classificato **LA PORTA SALVATORE** 809 pt.

PIZZA PIÙ LARGA

1° classificato **PASINI DANIELE** 116,50 pt.

2° classificato **NAZIR LEWEZ GIORGIO** 104,75 pt.

3° classificato **FRYZ JAKUB** 830 pt.



Il podio della gara
Pizza più larga

FREESTYLE

1° classificato **TOLU BOTELLA FRANCIS** 485 pt.

2° classificato **MATARAZZO NICOLA** 479 pt.

3° classificato **TACHIKAWA TAKUMI** 465 pt.

Il podio della gara
Pizza freestyle



TRIATHLON

1° classificato **DI TELLA ANTONIO** 786 pt.

Il podio della gara
Pizza triathlon



HEat.
smART.

Cuppone presents **Mantegna**.
The first electric rotating single pizza oven.



**One Pizza.
Perfect. Always.**



f in YouTube
www.cuppone.com

CUPPONE
since 1963



Il podio della gara Pizza a due

Il podio della gara
Pizza più veloce

PIZZA A DUE

1° classificato **DI STASIO RAFFAELE CON CRISTIAN TOLU** 1169 pt.

2° classificato **VILLANI GIUSEPPE CON GABRIELE FRATI** 1154 pt.

3° classificato **ALVETI FABIO CON LUCA SCINALDI** 1152 pt.

PIZZAIOLO PIÙ VELOCE

1° classificato **BANDINELLI ANDREA** 01:23:97

2° classificato **BONAZZA LUCA** 01:28:42

3° classificato **SPOSATO DOMENICO** 01:30:35



World Pizza Team - Cervisiae Licoli Team

TROFEO HEINZ BECK

1° classificato **CALIOLO ALESSANDRO** 3994 pt.

2° classificato **FILIPPI RINO** 3528 pt.

3° classificato **DE PALMA FRANCESCO** 3442 pt.

Il podio del trofeo
Heinz Beck

World Pizza Team

Cervisiae
Licoli Team

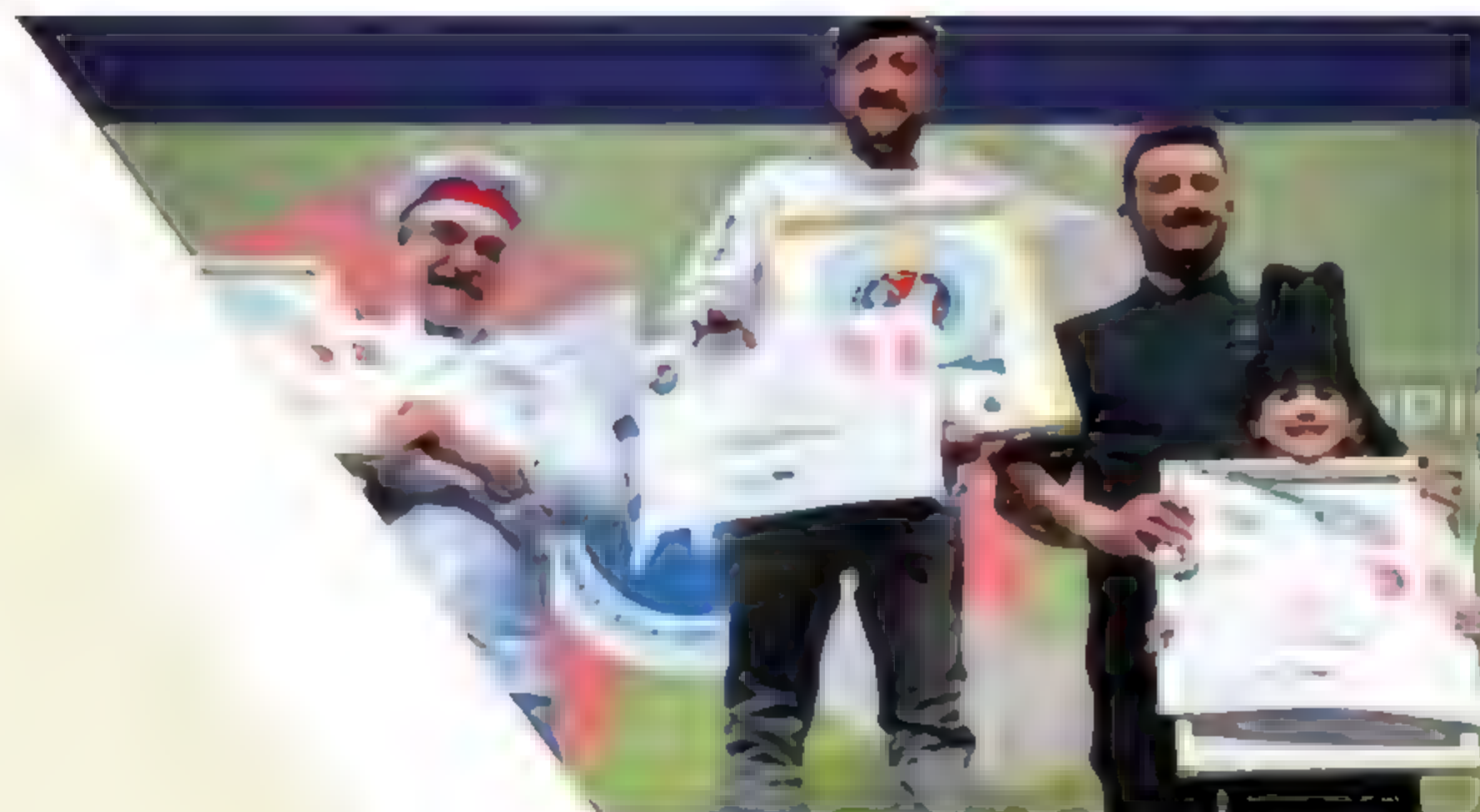
DI STASIO RAFFAELE - pizza a due

LOPEZ MICHELE - pizza classica

BOSCOLO GIOACHINA ANDREA - pizza in pala

PIERSANTI GIANLUCA - pizza in teglia

CAMPANELLA ANTONIO PIO - pizza senza glutine





MADE IN ITALY
Marana
FORNI

Marana Forni

MARANA FORNI SRL

Marana Forni SRL
Via Turbina 98
37139 Verona



Manuel Marana, Responsabile vendite e progetti per l'estero di Marana Forni Srl

Anche quest'anno, e a maggior ragione in questa trentennale edizione, il Campionato Mondiale della Pizza si è avvalso del prezioso sostegno di Marana Forni, technical supplier per quanto riguarda i forni a legna. Manuel Marana, Responsabile vendite e progetti per l'estero di Marana Forni Srl, ci racconta le sue impressioni.

1) Trent'anni di storia: com'è cambiato il Campionato? E come sono cambiate le richieste degli artigiani?

Il Campionato ha fatto un grosso salto di qualità, in termini di presenze, organizzazione e nuovi sponsor. Quest'anno c'è stato un numero significativo di pizzaioli giovani e questo è un dato molto positivo. Ci sono pizzaioli che rimangono aggiornati e sono a conoscenza delle nuove tipologie di forno e c'è sempre una parte legata alla tradizione con il forno fisso. Per quanto riguarda l'offerta di Marana Forni il cliente non sempre è a conoscenza del forno rotante o rotante SU&GIU oppure ne ha solo sentito parlare. Il Campionato è di grande aiuto da questo punto di vista per far "toccare con mano" le possibilità da noi proposte.

2) Il Campionato quest'anno è stato dedicato alla sostenibilità e Marana da qualche anno ha deciso di redigere un bilancio di sostenibilità: cosa vuol dire per voi questa parola?

Quando i temi dell'ecologia e della sostenibilità cominciarono a divenire più di

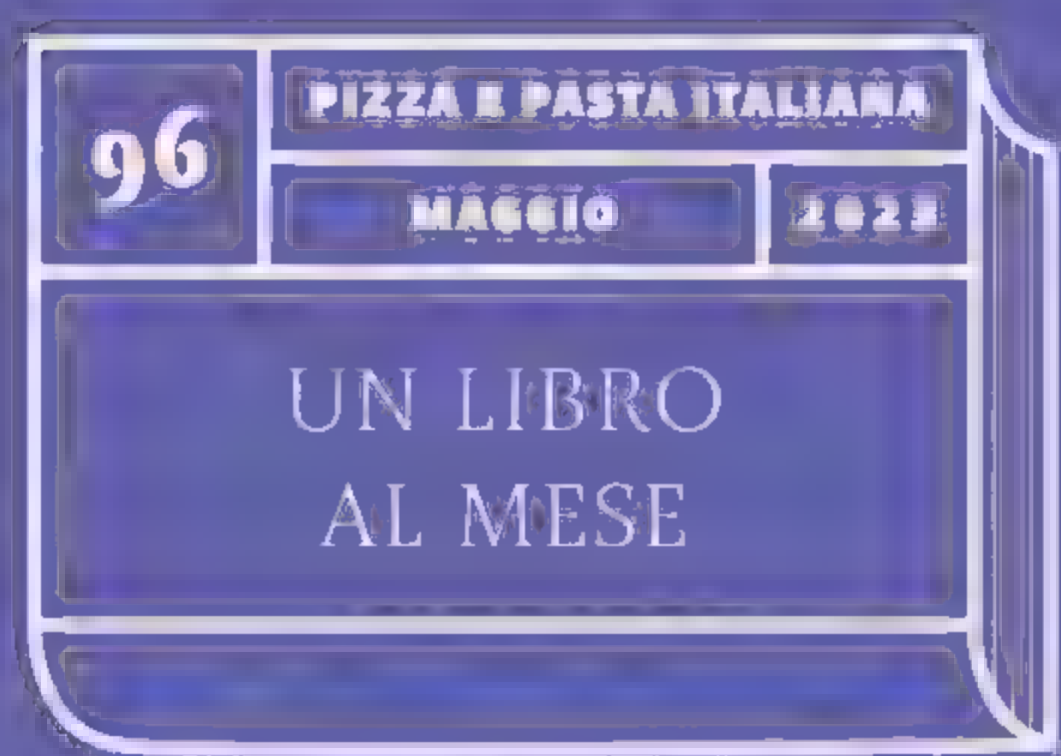
dominio pubblico, ci rendemmo conto di essere un po' dei precursori dell'argomento, nel nostro piccolo. Ad esempio, da molti anni differenziavamo i rifiuti, anche quelli non richiesti per legge, sia negli uffici sia in produzione; ci autoproducevamo l'energia elettrica; riciclavamo nella misura del possibile l'acqua; ponevamo al centro dell'attenzione sia clienti sia dipendenti. Per poter migliorare ancora ci siamo rivolti a esperti del settore che ci seguono passo a passo. I due principali impulsi che ci hanno portato ad abbracciare questo stile di vita sono sicuramente la responsabilità civile e la volontà di anticipare i tempi. Insomma, è un'iniziativa che poggia in maniera solida sulla filosofia di fondo che forgia la Marana Forni da 30 anni.

3) Parliamo dei numeri: quanta percentuale di forni a legna si vendono ancora nel mondo?

Puramente a legna in Italia intorno al 30-40%, all'estero circa il 10%, mentre per quelli misti legna/gas siamo intorno all'80% circa.

4) Per molti pizzaioli, un forno "è per sempre". A cosa bisogna porre attenzione per sceglierlo bene?

Può sembrare una provocazione, ma basta chiedere all'azienda produttrice gli indirizzi dei forni più datati presenti nella propria zona, e andare a vedere come stanno tuttora funzionando.



Un'agricoltura per il futuro della Terra

Autore: Piero Bevilacqua

Pagine: 224

Edizioni: Slow Food Editore

Anno di pubblicazione: 2022

a cura della redazione



Secundo dati FAO del 2018, in quarant'anni il numero degli animali allevati con sistemi intensivi è triplicato, passando dai 7,3 miliardi del 1970 ai 24,2 miliardi del 2011. Le grandi aziende zootecniche oggi occupano il 33% delle superfici agricole disponibili nel mondo e questo aumento non significa soltanto che viene sottratta terra alle coltivazioni ma anche che occorre destinare estesi territori alla produzione di piante da foraggio: significa cioè che è necessario produrre cibo per decine di miliardi di animali, ossia più di quanto si produce per nutrire 8 miliardi di abitanti della Terra.

I luoghi dove questo cibo viene prodotto sono le sterminate monoculture di soia e mais dell'America del Nord e del Sud, in cui spesso le coltivazioni sono Ogm.

Sono dati che dovrebbero farci riflettere ma sono solo una piccolissima parte di quelli contenuti nel bellissimo lavoro di Piero Bevilacqua dal titolo "Un'agricoltura per il futuro della terra".

Bevilacqua è stato professore di Storia contemporanea all'Università "La Sapienza" di Roma e nel 1986 ha fondato l'Istituto meridionale di Storia e scienze sociali, di cui è tuttora presidente. Tra il 1989 e il 1991 ha curato l'opera "Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea" in tre volumi e da qualche anno pubblica le sue riflessioni per i tipi di Slow Food Editore.

"In un Paese come l'Italia - scrive Bevilacqua - la cui cultura naturalistica è in media tra le più basse d'Europa, si scavano con grande facilità colline e montagne per costruire autostrade e ferrovie, senza alcuna considerazione della perdita delle acque di falda, dello sprigionamento di CO₂ nell'atmosfera per effetto degli scavi, della distruzione di ecosistemi in cui da secoli vivono gli animali selvatici, dei processi di erosione dei suoli che si innescano, dell'innalzamento delle temperature causato dalla distruzione del manto verde".

Le parole di Piero Bevilacqua aiutano ciascuno di noi a comprendere quanto possiamo provare a orientare dal basso le nostre scelte: non c'è più tempo, siamo già nel baratro ma possiamo ancora rallentare, frenare le conseguenze delle scelte compiute nei decenni precedenti.

Perché leggere "Un'agricoltura per il futuro della Terra"? Per due motivi: il primo è che possiamo imparare a scegliere quale cibo acquistare e proporre a chi sceglie il nostro locale; il secondo è che avremo la capacità di spiegare meglio i motivi di queste scelte a chi ce li chiederà... magari invitando a fare lo stesso.

LA MIGLIORE PIZZA NAPOLETANA È COTTA NEL FORNO

PULCINELLA NAPULE

DISPONIBILE NEI MODELLI PER LA COTTURA DI 4, 6, 9 PIZZE



UN FORNO ELETTRICO
DA RECORD!!!

PULCINELLA NAPULE BABY

Forno con alimentazione elettrica, dalle dimensioni contenute, concepito per la cottura di 1 o 2 pizze da 33 cm.



PULCINELLA NAPULE 2T

Forno elettrico a due camere concepito per la cottura di pizze e pinsa, in teglia e a pala.



VULKANOS

Forni tradizionali costruiti in materiale refrattario di alto spessore. Disponibile in varie dimensioni e nella versione a legna o con bruciatore a gas.

PER I FEDELI
ALLA TRADIZIONE



VULKAN

Forni a tunnel con tappeto di cottura in refrattario. Montato su ruote e configurabile per ogni esigenza. Disponibile anche con tecnologia Industria 4.0.

PER GLI AMANTI
DELLE INNOVAZIONI



SaCar Forni s.r.l.
www.sacarforni.it
info@sacarforni.it





INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

13-17
OTTOBRE
2023

fieramilano

NEW SHAPES OF
HOSPITALITY



FIERA MILANO



sunmix
NEW GENERATION MACHINES

SPIRAL MIXER

EVO LINE



www.sunmix.it





30ª edizione
18 - 19 - 20 Aprile 2023

OFFICIAL PARTNER
www.campionatomondialedellapizza.it

Classici senza tempo.



📍 v. Dorsale - 38, 54100 Massa (MS)

✉ info@rinaldisuperforni.com

☎ (+39) 0585 250251

www.rinaldisuperforni.com